

## SCHWEINESPIESSLI MIT ANANAS

20 min

60 min

Zubereitung Garzeit

### Zubereitung:

**1-** Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen. **2-** Die Schweinsfilets zurechtschneiden, die Ananas schälen. In 2-cm-Würfel schneiden und auf Spiesse stecken. Das Öl und die **McCormick Cajun-Gewürzmischung** darübergaben, mit einer Frischhaltefolie luftdicht bedecken und 1 Std. marinieren. **3-** Die Kohlköpfe in dünne Streifen schneiden. **4-** In einem Schmortopf die Butter mit dem **McCormick Thymian** und dem **McCormick Knoblauchpulver** auf kleiner Flamme schmelzen lassen und den Kabis 15 Min. garen, ohne ihn zu bräunen, bis er zart ist. **5-** In einer heissen Pfanne die Spiessli bräunen, dann 8 Min. im Backofen fertigbraten.

### Anrichten:

Den Kohl in einem Kreis anrichten, dann die Schweinespiessli darauf arrangieren.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Es ist wichtig, ein neutrales Öl zu verwenden, damit die Verbindung aus Ananas und **McCormick Cajun-Gewürzmischung** optimal gelingt.



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,3kg Schweinsfilets
- 12g **McCormick Cajun-Gewürzmischung**
- 500g Ananas
- 2 Federkohlköpfe
- 50g Butter
- 3g **McCormick Knoblauchpulver**
- 5g **McCormick Thymian**
- 3cl Traubenkernöl
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

## LACHSFILET, IN KOKOSMILCH GEBRATEN

10 min

20 min

Zubereitung Garzeit

### ZUTATEN (10 Portionen)

- 10 Lachsfilets, je 150 g
- 10g **McCormick Cajun-Gewürzmischung**
- 50cl Kokosmilch Thai Kitchen
- 5g **McCormick Knoblauchpulver**
- 3g **McCormick Thymian**
- 2g **McCormick Lorbeerblätter**
- 1,2kg Süsskartoffeln
- 50g Butter
- 10g grobes Salz
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

### Zubereitung:

**1-** Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen. **2-** Die Süsskartoffeln schälen und in 3-cm-Würfel schneiden. In einer grossen Menge Salzwasser kochen. **3-** Die Kartoffeln abtropfen lassen und pürieren, dann die **McCormick Cajun-Gewürzmischung** und die Butter hinzugeben. **4-** Die Lachsfilets in einem Gastronorm-Behälter arrangieren und würzen. **5-** Die Kokosmilch „Thai Kitchen“ mit **McCormick Thymian**, **McCormick Lorbeerblättern** und **McCormick Knoblauchpulver** erhitzen, dann über die Lachsfilets giessen. **6-** 10 Min. garen lassen. Warm stellen.

### Anrichten:

Das Püree in einem Kreis anrichten, das Lachsfilet daneben arrangieren und etwas Sauce dazugeben.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Der in der Kokosmilch enthaltene Knoblauch ermöglicht es, die Harmonie des Gerichts mit der in dem Püree enthaltenen **McCormick Cajun-Gewürzmischung** zu verstärken.