Grillspieße mit Burrata und Walnuss-Dukkah

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	850 kcal		
Eiweiß:	64 g	Fett:	49 g
Kohlenhydrate:	28 g		

Zubereitung:

1. Für das Dukkah die Walnusskerne in einer heißen Pfanne unter Wenden vorsichtig rösten, herausnehmen. Samen und Pfefferkörner in die heiße Pfanne geben und alles unter Wenden vorsichtig anrösten, bis sie duften. Chili zufügen und ca. 1 Minute weiter rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. 80 g Walnüsse, geröstete Gewürze, Paprika, Salz und Rosmarin fein zerkleinern.
2. Salsiccia-Brät aus der Pelle drücken und zu 16 Kugeln formen. Chorizo in 16 Scheiben schneiden. Abwechselnd auf 8 Holzspieße stecken. Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Schalotten schälen und halbieren.
3. Spieße in eine große Grillschale geben und über dem heißen Grill, unter Wenden ca. 8 Minuten garen. Schalotten und Trauben zufügen und weitere 2 Minuten grillen.
4. Burrata in je 2 Hälften reißen, auf 4 Tellern geben. Grillspießchen, Schalotten und Trauben darauf verteilen. Mit dem Bratfond beträufeln. Mit restlichen Walnüssen und Dukkah bestreuen, mit Rosmarin garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g	kalifornische Walnusskerne
1 EL	Fenchelsamen
1 EL	Koriandersamen
2 EL	Kreuzkümmelsamen
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2 TL	Chiliflocken
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Salz
1 TL	getrockneter Rosmarin
300 g	Salsiccia-Bratwurst
300 g	Chorizo (am Stück)
250 g	grüne Weintrauben
200 g	Schalotten
2 – 4	Kugeln Burrata (à 100 g)
	Rosmarin zum Garnieren
	Holzspieße