



## Rosmarinspieße mit Luganighetta Gran Riserva und Apfelstücken

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

#### Für die Spiesse

- 240g Luganighetta Gran Riserva
- n.b. Apfel
- 8 lange Rosmarinzweige
- n.b. Natives Olivenöl Extra

#### Für die Glasur

- 280ml Rotwein Merlot del Ticino
- 4cun Maisstärke
- 4EL Zucker
- 4 Bund Rosmarin

### Zubereitung

1. Den Wein in einen kleinen Topf geben, den Zucker hinzugeben und kochen, bis sich die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte reduziert hat.
2. Wenn sich die Menge reduziert hat, den Bund Rosmarin hinzugeben, die Maisstärke mit einigen Esslöffeln des heißen Weins anrühren und wieder in den Topf geben, dabei mit einem Schneebesen gut umrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden.
3. Sobald sich die Sauce leicht verdickt hat, vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
4. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und nur am Ende einige Nadeln an dem Zweig lassen.
5. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in 8 Spalten schneiden.
6. Luganighetta Gran Riserva in 8 gleiche Stücke schneiden (ung. 10cm).

7. Jedes Apfelstück mit einem Stück Luganighetta umwickeln und auf einen Rosmarinzweig spießen, um alles zu befestigen.
8. 4 Esslöffel Oliven Öl in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Spiesse auf jeder Seite mindestens 5-6 Minuten anbraten, bis die Salsiccia mit Tessiner Kräutern gut durchgebraten ist.
9. Im Sommer kann die Luganighetta Gran Riserva auch auf dem Grill gegrillt werden.
10. Direkt vor dem Servieren, die Merlotsauce kurz aufwärmen, über die Spiesse geben und zusammen geniessen.