

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GRILL SPASS – SURF N'TURF

Zutaten

200 g	3 Stück Rindsfiletmedaillons à ca. 50g und 1.5cm dick
12 Stk.	Jakobsmuscheln
etwas	Paprikapulver, Salz Pfeffer
ein paar	Safranfäden
3 EL	Sonnenblumen- oder Maiskeimöl / etwas Olivenöl
12 Stk.	Holzspiesse

ZUBEREITUNG

Holzspiesse mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Das neutrale Öl in einem kleinen Topf leicht erwärmen.

Inzwischen die Safranfäden auf einem Teller mit einem Löffelrücken fein zermahlen. Im warmen Öl auflösen. Paprikapulver und Olivenöl zugeben.

Rindermedaillons quer halbieren. Je 1 Rinderfilethälfte und das Fleisch von 2 Jakobsmuscheln abwechselnd auf jeweils 2 Holzspiesse stecken.

Das Safranöl in eine flache Schale oder Auflaufform geben. Die Spiesse darin gründlich wenden und das Öl zusätzlich leicht mit den Händen in das Fleisch einmassieren. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren.

Spiesse 15 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch leicht salzen und auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Dazu passt eine leichte Zitronen-Aioli oder Limetten Creme Fraiche.