Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Riesengarnele (KING PRAWNS) auf Rinderfilet mit Mango-Cranberry-Chutney

Zubereitungszeit: 45 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 4

Benötigte Zutaten

4 Stück(e) große King Prawns

4 Stück(e) Rinderfilets je 100–150 g (ca. 3 cm dick)

1 Zweig(e) Rosmarin

Grobes Meersalz

Schwarze, zerstoßene Pfefferkörner

Gutes Olivenöl

20 Stück(e) Kartoffeldrillinge (vorgegart)

1 Zweig(e) Koriander

Marinade für die Riesengarnele

1 Stück(e) Frühlingszwiebel

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 Stück(e) kleines Stück Ingwer (3–4 cm)

1 Stück(e) große, grüne Chilischote (mittelscharf)

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 Stück(e) unbehandelte Limette (Saft und Schale)

1 Teelöffel Piment

Etwas Zimt

Etwas Gewürznelke (gemahlen)

1 Teelöffel smoked Chili (alternativ Chilipulver)

Etwas Jamaika-Rum

Etwas Sojasauce

Mango-Cranberry-Chutney

1 Stück(e) Mango, nicht zu reif

1 Stück(e) Frühlingszwiebel

1 Stück(e) Preiselbeeren aus dem Glas

1 Stück(e) große, rote Chilischote (mittelscharf)

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 Stück(e) kleines Stück Ingwer (3–4 cm)

1 Stück(e) Limette (Saft und Schale)

1 Zweig(e) Koriander

Zubereitung Grillrezept

1. Steaks von beiden Seiten kross anbraten. Dann mit frischem Salz und schwarzem Pfeffer scharf würzen. Kurz vor dem Garpunkt mit Johannisbeergelee bestreichen

und Käse darüber geben. Möglichst bei geschlossenem Grill kurz überbacken.

2. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Danach 30 Minuten mit auf dem Grill dünsten lassen.

3. Vanillesirup mit Honig und etwas Öl mischen, die halbierten Pfirsiche damit bestreichen und von beiden Seiten grillen. Crème fraîche mit gefrorenen Himbeeren mischen und auf die fertig gegrillten Pfirsiche geben. Mit ein paar ganzen Himbeeren garnieren.

TIPP: Reichen Sie hierzu einen halbttrockenen Riesling oder auch ein eiskaltes Bier.