Grill-online.ch
GROSSE AUSWAHL
TOP SERVICE

Stüssi's Grill-Coaching

Zitronengras-Spiess mit Jakobsmuscheln und Rindsfilet

Zutaten

8 Jakobsmuscheln / Rindsfilet
4 Zitronengrassstangen
Olivenöl
Koriander
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1 Silberhaut vom Rindsfilet entfernen
2 Vier Zentimeter breite Medaillons schneiden
3 Olivenöl auf Medaillons träufeln und salzen
4 Fein geschnittenen Knoblauch und Olivenöl in Schale geben
5 Salz, Limettensaft und fein geschnittenen Koriander dazu geben
6 Jakobsmuscheln für 30 min in Marinade legen
7 Erste Schicht vom Zitronengras entfernen
8 Stängel schräg anschneiden, damit Zitronengras spitzig ist
9 Jakobsmuscheln und Rindsfilet aufspiessen
10 Spiesse in direkte Grill-Hitze legen und Deckel offen lassen
11 Zitronengras-Stängel in Streifen schneiden für Deko
12 Spiesse wenden nach vier Minuten
13 Nach vier Minuten Spiesse vom Grill nehmen und anrichten

ViTOGAZ
STÜSSI BBQ