

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Gemischter Grillteller

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Grillpfanne, Gewürze, Fleisch,

---

2	Scheibe Schweinefilet -ca. -60 g	1/2	Kopf Blumenkohl
2	Scheibe Rinderfilet -ca. 80 -g	2	Frühlingslauch
2	Scheibe Kalbsfilet -ca. 60 g	50 g	Kräuterbutter
1 Teel.	Butterschmalz	1	Essl. Kräuter -gehackt
1	Rote Paprikaschote	120 g	Austernpilze
1	Grüne Paprikaschote	80 g	Kirschtomaten
		1	Teel. Butter
			Jodsalz
			Pfeffer - aus der Mühle

---

Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke zerteilen und in wenig Brühe auf den Biss garen. Fleischscheiben beidseitig mit Pfeffer und wenig Jodsalz würzen und in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten in der Grillpfanne braten. Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen, das gut abgetropfte Gemüse dazugeben, mit Jodsalz und Pfeffer würzen und mit den gehackten Kräutern verfeinern.

Austernpilze kleinschneiden und in Butter kurz andünsten. Halbierte Kirschtomaten kommen dazu, leicht würzen und mit frischen Kräutern verfeinern. Das in Kräuterbutter geschwenkte Gemüse auf Tellern anrichten, die gebratenen Filets darauf verteilen und die Pilz-Tomatengarnitur auf den Filets drapieren.

Beilage: Folienkartoffeln.