

# Grillrezepte

## Gegrilltes Straußensteak Mit Paprika-Dip Und Salsa-verde

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Geflügel, Grillen, Hauptspeise,

---

|       |                |        |                        |
|-------|----------------|--------|------------------------|
| 300 g | Straussenfilet | 1      | geh. TL Worcestersauce |
| 1     | Knoblauchzehe  | 100 ml | Olivenöl, ca.          |
| 3     | Zweige Thymian |        | Salz, Pfeffer          |
| 1     | geh. TL Senf   |        |                        |

### Für den Paprika-Dip:

|       |                             |     |                                |
|-------|-----------------------------|-----|--------------------------------|
| 1     | rote Paprika                | 1/2 | geh. TL Tandoripaste (indische |
| 1     | gelbe Paprika               |     | - Currypaste)                  |
| 1     | Schalotte, fein geschnitten |     | etwas Olivenöl                 |
| 1     | Essl. Ricotta               |     | etwas Zitronensaft             |
| 100 g | Joghurt oder Crème Fraîche  |     | Salz, Pfeffer                  |
| 2     | Zweige Thymian              |     |                                |

### Für die Salsa-verde

|       |                    |   |                      |
|-------|--------------------|---|----------------------|
| 100 g | Petersilienblätter | 2 | Scheib. Toastbrot    |
| 1     | geh. TL Kapern     | 1 | Essl. Weissweinessig |
| 1     | geh. TL Anchovis   |   | etwas Olivenöl       |
| 1     | grüne Paprika      |   | Salz, Pfeffer        |
| 1     | Knoblauchzehe      |   |                      |

---

Das Fleisch in 2-4 Stücke schneiden. Eine Knoblauchzehe pressen und mit Olivenöl, Senf, Worcestersauce, Thymianblättchen, Salz und Pfeffer eine Marinade mischen und das Fleisch darin mindestens 4 Stunden (im Kühlschrank) ziehen lassen.

Für den Paprikadip die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die Paprikaviertel auf ein Backblech geben und mit Alufolie abdecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Anschließend von den Paprikavierteln die Haut abziehen. Den gelben Paprika ganz fein würfeln. Rote Paprikaviertel pürieren und mit Ricotta, Schalottenwürfelchen, Joghurt, Tandoripaste, Zitronensaft und etwas Olivenöl glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann gezupfte Thymianblättchen und gelbe Paprikawürfel untermischen.

Für die Salsa-verde vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot reiben. Paprika halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika mit Knoblauch, Kapern, Anchovis, Petersilie und Essig in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann das geriebene Brot und etwas Olivenöl dazugeben und zu einer glatten Sauce rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und auf dem Grill je nach Größe von jeder Seite 3-5 Minuten garen. Straußensteaks mit den Dips servieren.