

Grillrezepte

Gegrillte Schweinesteaks Mit Pikanter Soße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Soße, Grillen, Fleisch, BBQ,

-
- 4 Schweinssteaks vom Hals a
- ca. 150 g
 - 2 Zucchini; je ca. 150 g

- 6 Kleinere gekochte Kartoffeln
z.B. Ostara, je ca. 85 g
- 2 Essl. Würzöl; (*)

MARINADE

- 1 Essl. Öl
- 3 Essl. Weißwein
- 1 Essl. Scharfer Senf

- 1 Essl. Körniger Senf
- Thymian
- Pfeffer

SAUCE

- 100 g Gesalzene Erdnüsse
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Sardellenfilets
- 1 kleine Pfefferschote

- 2 Essl. Erdnussöl
 - 1 Essl. Zitronensaft
 - 1 dl Wasser
 - 1 Essl. Sojasauce
 - 1 geh. TL Vollzucker
-

Die Marinadezutaten verrühren und in eine flache Platte geben. Die Steaks darin wenden, mit Folie bedecken und bei Zimmertemperatur marinieren.

Die Zucchini längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Kartoffeln samt Schale längs halbieren. Alle Schnittflächen mit etwas Würzöl bepinseln und einziehen lassen.

Die Erdnüsse im Cutter sehr fein mahlen. Zwiebel, Knoblauch und Sardellen sehr fein hacken. Die Pfefferschote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Öl nicht zu stark erhitzen und die gehackten Zutaten leicht anbraten. Gemahlene Nüsse, Zitronensaft und Wasser beifügen. Die Sauce unter zeitweiligem Rühren so lange köcheln, bis sie sämig ist. Mit Sojasauce und Zucker abschmecken.

Die Marinade von den Steaks abstreifen und in einem Schälchen bereitstellen. Steaks, Zucchini und Kartoffeln bei guter Glut auf den Rost legen. Zehn bis zwölf Minuten grillieren und dabei von Zeit zu Zeit das Fleisch mit Marinade und die Zucchini mit Würzöl bepinseln. Alles in der halben Bratzeit wenden.

Würzöl für Grilladen Würzöl eignet sich zum Einpinseln von Grillgut, damit es nicht austrocknet und schön würzig wird. Dazu geben Sie einige Knoblauchzehen und Pfefferkörner, dann einen Rosmarinzwig oder eine in Ringe geschnittene Chilischote in ein Fläschchen und füllen dieses mit Olivenöl auf.