Grillrezepte

Gegrillte Filetsteaks Mit Ananas

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Marinade,

1	Ananas; je ca. 2 kg			je 150 g schwer
2	Knoblauchzehen	4	Essl.	Öl
1 Teel.	Koriander, gemahlen	40 g		Butter oder Margarine
1	Msp. Chilipfeffer			Salz
4	Filetsteaks vom Rind; ca.			Pfeffer f.a.d.M.
	- 2 - 3 cm hoch und	2	Essl.	Creme fraîche

Blattschopf und Stielende der Ananas abschneiden, Frucht längs vierteln, weißen Strunk entfernen, Fruchtfleisch mit scharfem Messer im ganzen von der Schale lösen. Spelzen ebenfalls aus dem Fruchtfleisch entfernen. Die Hälfte des Ananasfleisches im Mixer pürieren, Rest über Nacht in Alufolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Fruchtpüree mit zerdrückten Knoblauchzehen, Koriander und Chilipfeffer mischen, über die Steaks verteilen, zugedeckt ebenfalls über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Dann Steaks herausnehmen, abtupfen, mit Öl bepinseln, pro Seite etwa eine Minute scharf grillen, bis kleine Blutströpfchen austreten. Dann wenden und mit je 10 g Butter belegen und so lange weitergrillen (ca. 4 Minuten), bis sich klare Tröpfchen zeigen. Fleisch dann pfeffern, salzen. Fruchtfleisch der übrigen Ananasviertel in Schnitze schneiden, auf beiden Seiten kurz grillen, mit den Steaks servieren. Fruchtpüree kurz durchkochen, mit Creme fraiche verfeinern, abschmecken, extra reichen.

Dazu passen Reis, grüner Salat und ein herzhafter Rotwein.