

Grillrezepte

Gegrilltes Nackensteak Mit Senfzwiebeln

Anzahl: 4 Personen

Gattung: BBQ, Brot, Backen, Fleisch, Gemüse, Grillen, Kräuter

640 g	Schweinenackensteak (4 - Stück)	1	Chilischote
		2	Knoblauchzehen
320 g	Tomaten (4 Stück)	2 Essl.	Balsamico
360 g	Zwiebeln rot (4 Stück)	1 Essl.	Honig
20 g	Kräuterbutter	2 Essl.	Körnersenf
4	Bund Junger Majoran	1 Essl.	Sahne
1,50	Essl. Butterschmalz		Salz
3	Essl. Rapsöl		Pfeffer
4	Scheib. Holzofenbrot		

Vorbereitung: Zwiebeln schälen, zwei Zwiebeln sechsteln und Ecken schneiden, zwei in große Blätter zerteilen. Knoblauch schälen, feinwürfelig und Chili in feine Röllchen schneiden. Tomaten Haus ausstechen, obenauf eine Kreuzschnitt machen, mit etwas Kräuterbutter belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Honig mit etwas Körnersenf verrühren und auf die Brotscheiben streichen.

Zubereitung: Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Zwiebelscheiben, Knoblauch und Chili glasig angehen lassen, etwas Körnersenf einrühren, mit Balsamico ablöschen, salzen und pfeffern, etwas Sahne angießen und kurz einkochen lassen.

Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, auf den geölten Grill legen und beidseitig auf den Punkt garen. Zwiebelecken und Brot mit Honigseite mitgrillen. Tomaten im Ofen bei 200 Grad auf den Punkt garen.

Anrichten: Brotscheiben mit der Honigseite obenauf auf den Teller setzen, Fleisch darauf legen, Senfzwiebeln auf Fleisch anhäufeln und mit Majoran garnieren. Tomaten und Zwiebelecken ansetzen.