

Grillrezepte

Gegrilltes Buttfilet Am Zucchinikrantz

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Butt, Flunder,

150 g Buttfilet	1 Brühwürfel
1 Zucchini	Salz, Pfeffer
1 Schale Kresse	Olivenöl
3 Kartoffeln	Balsamico

Zubereitung: Das Buttfilet würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten.

Die Zucchini in Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl in einer Grillpfanne anschwitzen und in einem gebutterten Metallring auslegen.

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Brühe garen, abgießen, mit Kresse, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern und in den ausgelegten Metallring füllen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten, den Metallring entfernen und mit einem Dillzweig garnieren.