

Gefüllte Schweinesteaks

mit Gurkensalsa



ZUTATEN

GURKENSALSA

2 Salatgurken
2 EL „Unsere Heimat“ Rapsöl
1/2 Bd. Minze, fein gehackt
1 rote Chilischote, halbiert, Kerne entfernt und in Würfel geschnitten
2 EL brauner Zucker
1 Bd. Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Zitrone, unbehandelt
Salz

GEWÜRZMISCHUNG

1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

FLEISCH

600 g Schweinelachs
Abrieb von einer Zitrone
160 g Taleggio-Käse
1/2 Bd. Basilikum, Blätter abgezupft
16 Zahnstocher, in Wasser eingelegt
Rapsöl zum Braten



Schweinelachs

WINTERGRILLEN-TIPP

Beim Wintergrillen kommt es auch auf das richtige Servieren an. Damit Ihr Grillgut nicht kalt wird, empfiehlt es sich vorgewärmte Teller und Alufolie zu verwenden. Außerdem dürfen bei kalten Temperaturen die Getränke gerne heiß sein: Tee oder Glühwein wärmen wunderbar von innen und heizen das winterliche Grillen zusätzlich an.



GURKENSALSA Gurken schälen, halbieren, entkernen und in feine, gleichmäßige Würfel schneiden. Öl mit Minze, Chili und Zucker glatt rühren. Die Gurkenwürfel mit den Frühlingszwiebelringen zugeben und gut vermischen. Salsa in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Zitrone abschmecken.

FLEISCH Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

4 ca. 2,5 cm dicke Steaks aus dem Schweinelachs schneiden. Mit einem Messer dünne gleichmäßige Taschen in die Scheiben schneiden. Die Steaks vorsichtig aufklappen, mit Zitronenabrieb bestreichen, mit einer Scheibe Taleggio sowie den Basilikumblättern füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen.

Das Fleisch vor dem Grillen 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen, anschließend dünn mit Öl bestreichen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Steaks bei geschlossenem Deckel über direkter Hitze grillen. Die Garzeit beträgt ca. 8–10 Minuten (Kerntemperatur 60 °C), ein- bis zweimal wenden. Wenn sich Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte Hitze legen.

Teepunsch

mit Grand Manier



ZUTATEN

3 Btl. Ostfriesentee
4 Sternanis
25 g Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
1 Stängel Zitronengras, kleingeschnitten
2 unbehandelte Orangen
130 ml Grand Manier
1 EL brauner Kandiszucker



Die Teebeutel, den Sternanis, den Ingwer und das Zitronengras mit 1 l kochendem Wasser übergießen und etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Eine heiß abgespülte Bio-Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit dem ausgepressten Saft der anderen Orange, dem Grand Manier und dem Kandiszucker zum Tee geben.



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 MIN.



4 PORTIONEN