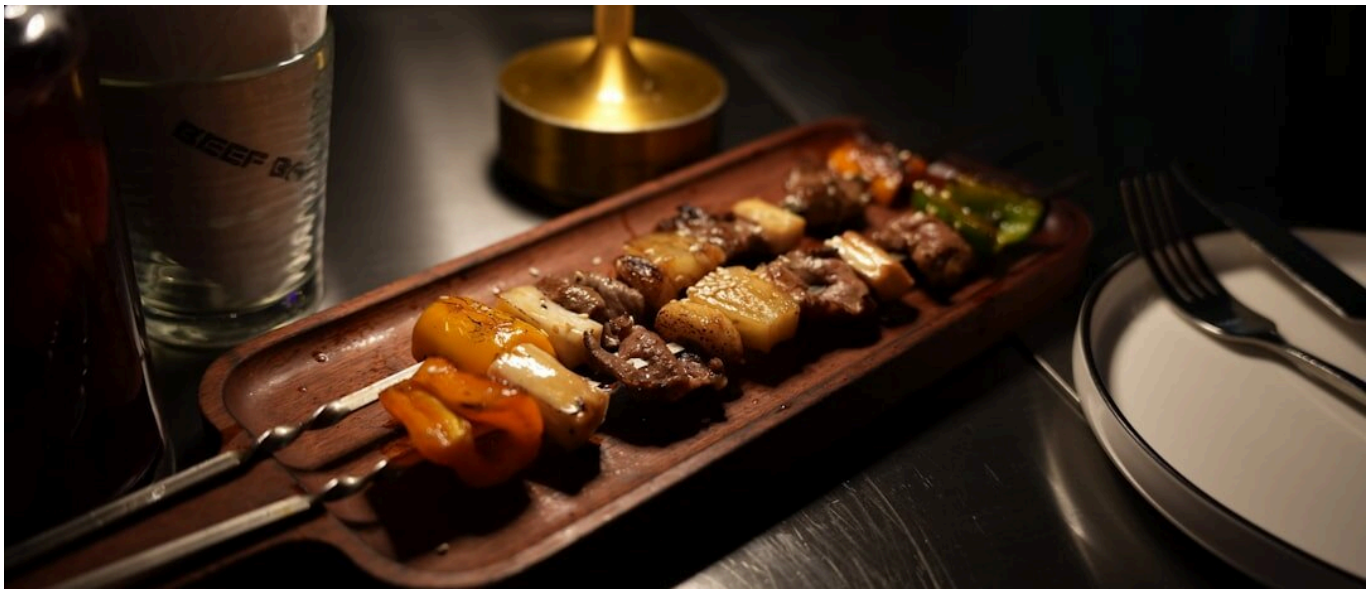


Zutaten

- 200 g Rinderfilet (Kopf oder Spitzen)
- 4 Riesengarelen
- 4 Schaschlik-Spieße
- Kräuter-Öl
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz "Mehr für's Meer"'
- Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronenschale

Hauptgang, vom Grill

Spieß von Rinderfilet & Gambas

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Spieße mit Rinderfilet und Gambas. Jetzt ausprobieren und beim Grillen begeistern! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl leicht erwärmen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit der Zitronenschale in das Öl geben.
2. Über Nacht ziehen lassen. Das Rinderfilet von Fett und Sehnen befreien, anschließend in dünne Scheiben schneiden, würzen und mit dem Kräuteröl marinieren.
3. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Mit Bouillabaisse-Salz würzen. Holzspieße in Wasser einweichen (damit diese nicht verbrennen) und je 1 Garnele und ein Stück Rinderfilet aufspießen.
4. Bei hoher, direkter Hitze von beiden Seiten kräftig grillen (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze ruhen lassen (ca. 2 Minuten).