

Zutaten

- 200 g Rinderfilet (Kopf oder Spitzen)
- 8 Riesengarnelen
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr für´s Meer“
- Zitrus-Öl
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 4 Schaschlik-Spieße

vom Grill

Surf & Turf Spieß

Entdecken Sie unser köstliches Surf & Turf Spieß Rezept mit Rinderfilet und Garnelen. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kräuter-Öl: Chili, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Zitronenschale
2. Für das Kräuter-Öl Rosmarin, Thymian, Chili und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit Zitronenschale in Pflanzenöl pürieren.
3. Rinderfilet putzen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräuter-Öl marinieren, gut mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Garnelen schälen und Darm entfernen. Mit Bouillabaisse-Salz und Zitrus-Öl würzen und ebenfalls durchziehen lassen.
6. Holzspieße gut in Wasser einweichen. Zuerst eine Garnele aufspießen, dann ein paar Scheiben Fleisch (diese wenn nötig etwas zusammen falten) und zum Schluss wieder eine Garnele.
7. Bei hoher, direkter Hitze von beiden Seiten kräftig anbraten (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze kurz ruhen lassen.