



Australische Surf & Turf Spieße

Zutaten für 4 Personen

Für die Spieße

350 g Rinderfilet, 12 Riesengarnelen mit Schwanz, 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen gewürfelt, 1 TL Paprikapulver, ¼ TL Tabasco, 1½ TL Worcestershiresauce, Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Knoblauch-Petersilienbutter

50 g Butter, 2 Knoblauchzehen gewürfelt, 2 EL glatte Petersilie gehackt, Zesten von ½ Zitrone, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Die Riesengarnelen bereitstellen.

Das Olivenöl mit dem Knoblauch, Paprikapulver, Tabasco, Worcestershiresauce, Salz und reichlich Pfeffer mischen. Die Garnelen kurz eintauchen und auf einem Teller beiseite stellen.

Danach die Fleisch für 15 Minuten in der Marinade marinieren. Dann abwechselnd 4 Fleischstücke und 3 Garnelen auf die Spieße stecken. Ca. 5 – 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden garen – je nach gewünschter Garzeit des Steaks.

In der Zwischenzeit die Butter und den Knoblauch in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die Petersilie, die Zitronen-Zesten und den Zitronensaft zugeben. Sobald die Spieße fertig sind auf Tellern anrichten und mit der flüssigen Butter bestreichen.