

Kategorie

Spieß vom Premium Rind an Zuckerschotten

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Huftsteak	1	Knoblauch, gepresst
2 EL	Austernsauce	1 TL	Ingwer, fein gehackt
1 EL	Thai Fischsauce	1 TL	Ahorn Sirup
2 EL	Olivenöl		etwas Pfeffer
100 g	Pinienkerne	1 EL	Piment, fein zerstoßen
1 TL	Thymian, gehackt	1 TL	Rosamarin, gehackt
1 TL	Maldon		
4	Holzspieße		
100 g	Zuckererbsen	10 g	Butter
	Salz, Pfeffer und etwas Zucker		

Zubereitung:

Das Hüftsteak in Würfel schneiden. Alle Zutaten Mixen und darin die Würfel bis zu 3 Stunden Marinieren. Auf die Holzspieße gleichmäßig verteilen und in etwas Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Im Backofen bei 160 °C ca. 5 weitergaren.

Die Pinienkerne ohne Fett anrösten, fein hacken. Mit den Gewürzen vermengen. Kurz vor dem Servieren den Spieß darin von allen Seiten wenden. Zum Schluss mit etwas Maldon Salz würzen.

Die Zuckererbsen kurz in der zerlassenen Butter anschwitzen und mit den Gewürzen abschmecken.

