

# Schweine- nacken- steak

mit Grillgemüse



## Grillgemüse

ZUTATEN  
FÜR 4 PERSONEN:

3 Paprika bunt, 1 Zucchini, 150 g  
Cocktailtomaten, 2 kleine Zwiebeln,  
3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz,  
1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen. Paprika von Stiel und Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden, die Zucchini in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und vierteln.
2. Das Gemüse auf eine Grillschale legen, mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern. Das Gemüse etwa 10 Minuten grillen. Dabei zwischendurch wenden und leicht mit Öl bepinseln.

## Schweinenackensteak

## mit Whisky-Pfirsich-Marinade

ZUTATEN  
FÜR 4 PERSONEN:

2 Pfirsiche,  
1 Knoblauchzehe  
5 cl Whisky, 1 EL Honig  
2 EL Sojasoße  
1 EL Worcestershiresoße  
70 ml Rapsöl  
1,5 TL Paprikapulver edelsüß  
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer  
4 Schweinenackensteaks (à 160 g)  
2 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Pfirsiche schälen, halbieren und den Stein entfernen. Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. Beides in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Whisky, Honig, Sojasoße, Worcestershiresoße und Rapsöl verrühren.
3. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Marinade in ein verschließbares Gefäß geben, Steaks hineinlegen und mit der restlichen Marinade bedecken.
4. Thymian waschen, trocken schütteln und klein hacken. Über dem Fleisch verteilen. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank marinieren.
5. Grill aufheizen. Schweinenackensteaks von jeder Seite für 7–8 Minuten scharf grillen.