

Surf & Turf

Grillspieße



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

600 g Schweinenackensteaks mariniert
500 g Lachsfilet oder Riesengarnelen
100 g Kräuterbutter
2 Paprika
2 Zwiebeln
2 Zucchini
Salz
Pfeffer
–
2 Kräuterbaguettes
Salsa und Barbecue Sauce
–
außerdem:
Spieße

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schweinenackensteaks in mundgerechte Stücke schneiden – ebenfalls die Zucchini, Paprika und Zwiebeln.
2. In der Zwischenzeit den Lachs (gewürfelt) bzw. die Garnelen bei Zimmertemperatur antauen und anschließend mit geschmolzener Kräuterbutter marinieren.
3. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd mit Fleisch und Fisch aufspießen.
4. Währenddessen die Kräuterbaguettes für 8-10 Minuten ringsherum auf der indirekten Grillzone aufbacken.
5. Anschließend die Spieße für 6-8 Minuten goldbraun grillen.
6. Zum Schluss die Grillspieße mit der übrigen Kräuterbutter bepinseln und zusammen mit den Grillsaucen servieren.