

Rezept

Rinderfilet-Spieße mit Senfcreme

Ein Rezept von Rinderfilet-Spieße mit Senfcreme, am 19.04.2024

Zutaten

3 Schalotten	3 Scheiben Frühstücksspeck
2 Gewürzgurken (à ca. 40 g)	300 g Rinderfilets (am besten ein Mittelstück)
2 EL Rapsöl	150 g Crème fraîche
20 g Dijon-Senf	1 TL Meerrettich (Tube; ungeschwefelt)
1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 52 g F, 38 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Holzspieße ca. 1 Std. in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotten schälen und in je vier Stücke schneiden. Frühstücksspeck und Gewürzgurken ebenfalls in je vier Stücke schneiden.
2. Das Rinderfilet trocken tupfen und in ca. zwölf Würfel (je 3 cm dick) schneiden. Schalotten, Speck, Gurken und Filet im Wechsel auf die Holzspieße stecken. Speckstücke dabei einmal falten. Rundherum mit Öl bestreichen.
3. Den Kontaktgrill auf höchster Stufe vorheizen. Crème fraîche, Senf, Meerrettich, Honig und 1-2 EL kaltes Wasser glatt verrühren. Mit Salz würzen. Rinderfilet-Spieße auf der unteren Grillfläche verteilen. Kontaktgrill schließen, Filet-Spieße 4-5 Min. grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senfcreme servieren.