

Rezept

Rostbraten mit Oliven-Marmelade

Ein Rezept von Rostbraten mit Oliven-Marmelade, am 23.04.2024

Zutaten

4 Scheiben Rostbraten (z. B. Roastbeef, Huftsteaks) à 180 g	2 EL Olivenöl
200 g schwarze Oliven	2 Zwiebeln
2 EL Butter	2 EL Zucker
200 ml Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)	2 EL Zitronensaft
2 EL Orangenmarmelade	Salz
schwarzer Pfeffer	Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht klopfen, mit Küchenpapier abtupfen. Den Fettrand einschneiden, damit sich die Steaks beim Grillen nicht wölben. Die Steaks mit Olivenöl einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.
2. Für die Oliven-Marmelade das Oliven-Fruchtfleisch in Streifen von den Kernen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen, etwas einkochen lassen. Olivenstreifen und Marmelade zugeben. Aufkochen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
3. Den Holzkohlegrill anheizen. Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Grillrost leicht ölen. Die Steaks auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei starker Hitze pro Seite 3-5 Min. rosig bis durch grillen. Bei schwacher Hitze hoch über der Glut noch 5 Min. ziehen lassen. Mit der Oliven-Marmelade servieren.