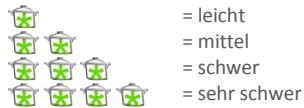


Filetmedaillons auf Grillpilzen

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad:



= leicht

= mittel

= schwer

= sehr schwer



Zutaten:

- 4 Rinderfiletmedaillons
- 700 gr Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Besonderes Zubehör:

- Gemüsekorb für den Grill

Zubereitung:

- Filets waschen und mit Olivenöl einreiben.
- Zwiebeln schälen und achteln, Pilze putzen und vierteln.
- Knoblauch schälen, in eine Schüssel pressen und mit reichlich Salz bestreuen, 10 min ziehen lassen.
- Thymian waschen, Blättchen abputzen, fein hacken und zum Knoblauch geben. Reichlich Olivenöl dazu und kräftig verrühren. Die Marinade mit Pfeffer abschmecken.
- Zwiebeln und Pilze zur Marinade und umrühren.
- Den Grill anheizen.
- Die Pilze in den Gemüsekorb füllen und indirekt auf den Grill stellen.
- Nach 10 min die Steaks dazu und von beiden Seiten für 2 min grillen, danach noch wie gewünscht für 2 – 4 min indirekt weiter grillen.
- Die Pilze auf Teller füllen und die Steaks darauf anrichten, mit Pfeffer und Salz würzen.

Bemerkungen:

Hierzu passt ein kühles dunkles Bier und frisches Baguette.

Guten Appetit!