

Hauptspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Marinieren: ca. 30 Min.
Grillieren: ca. 1 Std.

Zutaten:
BAKED POTATOES

- 4 mehlig kochende Kartoffeln (je ca. 200 g)
- 4 Stück Alufolie (je ca. 25 x 25 cm)
- 180 g Crème fraîche
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Bund Schnittlauch

SPIESSLI

- 600 g Rindshuft
- 1 Zucchini
- 8 Holzspießchen
- 1/2 Zitrone
- 1 EL süsser Sherry
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 Schalotte
- 1 EL Thymianblättchen

Zubereitung:

BAKED POTATOES

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, abtropfen. Kartoffeln in je ein Stück Alufolie wickeln.
2. Bei hoher Hitze ca. 1 Std. grillieren. Kartoffeln gelegentlich wenden.
3. Crème fraîche würzen. Schnittlauch fein schneiden, darunter mischen.

SPIESSLI

1. Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fleisch abwechselungsweise an Spießchen stecken.
2. Zitrone auspressen. Saft mit Sherry, Olivenöl und Sojasauce verrühren. Schalotte fein hacken, mit den Thymianblättchen darunter mischen. Spießli damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren. Marinade abstreifen, beiseite stellen.
3. Bei hoher Hitze rundum ca. 4 Min. grillieren, gelegentlich mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen.
4. Baked Potatoes kreuzweise einschneiden, mit Crème fraîche zu den Spießli servieren.

Rindshuftspießli mit Baked Potatoes



Eine Auswahl an Grillzubehör – passend zum Menü:
Notre sélection d'accessoires – selon le menu:

Fleischmesser
Ergonomisches Design und glatte Klinge.
Couteau à viande
Design ergonomique et lame lisse.



Bambus-Grillspiesse
Mit praktischer Grifffläche.
Brochettes bambou
Avec poignée pratique.



Grillbesteck
Mit ausziehbaren Griffen.
Set à ustensiles
Avec poignées extensibles.



Holz- und Bambusspieße vor dem Bestecken während ca. 1 Stunde in warmes Wasser legen.
Avant de faire des brochettes, tremper les brochettes en bois ou en bambou pendant env. 1 heure dans l'eau chaude.

Brochettes de rumsteck et baked potatoes

Plat principal pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 20 min
Mariner: env. 30 min
Grillier: env. 1 h

Ingrédients:

BAKED POTATOES

- 4 pommes de terre à chair farineuse (env. 200 g chacune)
- 4 feuilles de papier aluminium (env. 25 x 25 cm chacune)
- 180 g de crème fraîche
- 1/2 cc de sel
- poivre du moulin
- 1/2 bouquet de ciboulette

BROCHETTES

- 600 g de rumsteck
- 1 courgette
- 8 brochettes en bois
- 1/2 citron
- 1 cs de xérès doux
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de sauce soja
- 1 échalote
- 1 cs de feuilles de thym

Préparation:

BAKED POTATOES

1. Brosser les pommes de terre sous l'eau du robinet, égoutter. Envelopper les pommes de terre dans les feuilles d'aluminium.
2. Faire griller sur feu vif à couvert env. 1 heure. Tourner les pommes de terre de temps en temps.
3. Assaisonner la crème fraîche. Ciseler la ciboulette, incorporer.

BROCHETTES

1. Couper la viande en dés d'env. 2 cm. Couper la courgette en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur, piquer en alternant avec la viande sur les brochettes.
2. Presser le citron. Mélanger le jus, le xérès, l'huile d'olive et la sauce soja. Hacher finement l'échalote, mélanger avec le thym. Badigeonner les brochettes de ce mélange, laisser mariner à couvert au réfrigérateur pendant env. 30 minutes. Racler la marinade, la mettre de côté.
3. Faire griller sur feu vif de toutes parts env. 4 min, badigeonner de temps en temps avec la marinade mise de côté.
4. Inciser les baked potatoes en croix, servir en accompagnement des brochettes avec la crème fraîche.