

GRILLMARINADE MIT SENF UND AHORNSIRUP

GRILLMARINADE MIT SENF UND AHORNSIRUP

Wir haben angegrillt – und ich habe dabei versehentlich meine Lieblingsgrillmarinade für dieses Jahr erfunden. Senf und Ahornsirup – was für eine geniale Kombination um darin ein paar leicht flach geklopfte Schweinemedallions zu baden. Süßlich, würzig – da hätte ich die Marinade am liebsten gleich wieder pur vom Teller geschleckt!



Zutaten für 2 Personen:

250g Schweinefilet (ergibt 5 Medallions)

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl

2 EL Ahornsirup

1 EL mittelscharfer Senf

wenig Pfeffer & Salz

Beilagen:

Kräuterbutter-Baguette

Salat mit Radieschen, Gurke und Rucola

Essig & Öl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich verwende hier nur den mittleren Teil vom Schweinefilet, den Rest habe ich eingefroren. Das Filet in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe mit einem beherzten Schlag mit dem Fleischhammer (glatte Seite) plätten.

Alle Zutaten für die Marinade in einen kleinen Mixer geben und zu einer glatten Creme mixen. Alternativ mit dem Schneebesen in einer kleinen Schüssel verrühren. Das Fleisch rundum in der Marinade wälzen und abgedeckt 2-4 Stunden im Kühlschrank marinieren. 30 Minuten bevor gegrillt wird aus dem Kühlschrank holen damit es auf Raumtemperatur kommt.



Bei direkter Hitze von jeder Seite 4-5 Minuten grillen. Das hängt aber auch von eurem Grill und der Kohle ab – also mit Gefühl grillen.

Das Brot darf mit auf den Grill.

Den Salat klein schneiden in einer Schüssel vermengen und mit einem Dressing nach Wahl (hier Balsamico und Olivenöl mit etwas Pfeffer und Salz) anmachen.

Die Saison kann beginnen!

