

Grillteller mit Roastbeef, Riesen-Garnelen, Hähnchen

Für vier Personen

400 g Roastbeef	0,5 TL Pfeffer, geschrotet	8 Riesen-Garnelen, nur Schwänze
1 TL Curry, kräftig	2 Zehen Knoblauch	2 Hähnchenbrüste
400 g Schweinefilet	2 Schoten Paprika, rot	4 Zweige Rosmarin, dick
60 ml Olivenöl	0,5 Bund Thymian	3 Tomaten
1 TL Cayennepfeffer	1 Zitrone	1 Zweig Basilikum
200 g Joghurt	1 Limone, unbehandelt	0,5 Kopfsalat
Olivenöl, Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Roastbeef würzen und von allen Seiten angrillen. In Klarsichtfolie wickeln und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen rosa garen. Anschließend aus der Folie wickeln, erneut kurz angrillen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer bestreuen. Die Garnelen putzen. Mit Curry, Salz und einer Knoblauchzehe marinieren. Die Hähnchenbrüste halbieren, eine Tasche hinein schneiden und mit den Garnelen spicken. Das Fleisch würzen, auf dem Grill garen gegebenenfalls noch im vorgeheizten Backofen fertig garen. Die Schweinefilets in Medaillons scheiden. Die Paprika schälen und in Stücke schneiden. Beides abwechselnd auf die Rosmarinzweige stecken, würzen und auf dem Grill garen. Das Olivenöl mit Thymian und einer Knoblauchzehe kurz erwärmen und auf das Fleisch träufeln. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit Cayennepfeffer, Salz, Zitronensaft, gehacktem Basilikum und Olivenöl marinieren. Den Joghurt mit Salz, Limonensaft und Abrieb schaumig aufmixen und über den geputzten Kopfsalat träufeln.

Alexander Herrmann am 01. Juni 2012