



REZEPT DES MONATS August 2015

Steaks in Honig-Chili-Marinade

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Chilischote (vorher entkernen) fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.
2. Steaks waschen, trocken tupfen und mit der Marinade überziehen. Etwa eine Stunde marinieren.
3. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem heißen Grill bis zum gewünschten Punkt garen. Dabei mehrmals wenden und mit der Marinade bestreichen.

Dazu Salat und Baguette mit Kräuterbutter und ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Steaks (Rind o. Schwein)
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 TL Paprikapulver
- Kräuter nach Geschmack



REZEPT DES MONATS August 2015

Salat mit Käse und Ei

ZUBEREITUNG

1. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und erkalten lassen. Dann achteln. Käse und gekochten Schinken in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen, trocken schleudern und zerpfücken. Alles in eine Schüssel geben.
2. Essig mit Senf, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren, Öl darunter schlagen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Mit den Kapern in die Marinade geben.

Marinade unter die vorbereiteten Zutaten mischen. Mit Kresse bestreuen und mit frischem Bauernbrot oder Baguette servieren.

Dazu ein trockener Rot- oder Weißwein oder ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 6 Eier
- 200 g Bauern-Käse
- 100 g Kochschinken
- 1 Bund Radieschen
- 2 Handvoll Blatt-Salat
- 4 EL Essig
- 1/2 TL scharfen Senf
- 1/2 TL Meerrettich
- Salz und Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 2 EL Kapern
- Kresse