

Surfen & Turf-Spiesse

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 2



Zutaten:

1 Bio-Zitrone
6 Jakobsmuscheln
Salz
Pfeffer
4 EL Olivenöl
6 Rindermedaillons
1 TL edelsüßes Paprikapulver
½ Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
4 EL Salatmayonnaise
150 g Crème fraîche

Anweisungen:

Zitrone waschen, trocknen und Schale fein abreiben.

Jakobsmuschelfleisch leicht salzen und pfeffern und mit der Hälfte des Zitronenabriebs, etwas Zitronensaft und 2 EL Olivenöl mischen.

Rindermedaillons mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit 2 EL Olivenöl rundum einreiben.

Je eine Jakobsmuschel und ein Stück Fleisch auf einen Spieß stecken.

In einer heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 2-3 Min. braten.

Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Knoblauch mit übrigem Zitronenabrieb und etwas Salz vermischen.

Petersilie, Mayonnaise und Crème fraîche zugeben und alles gut verrühren.

Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Spieße mit der Knoblauchcreme servieren.