

Grillspieße „Surf and Turf “ in Whisky Marinade

- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, mit amerikanischer Note, einfach lecker...

Zutaten

- Für die Grillspieße.
- 3 Rindermedaillons à 50 g, quer halbiert
- 12 Stück Jacobsmuscheln à ca. 25 g, gewaschen, trocken getupft
- 12 Holzspieße
- Für die Marinade:
- 4 EL Whisky
- 2 EL Sojasauce
- 1 Tl Paprikapulver, edelsüß
- 3 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Ein halbiertes Rinder Medaillon mit 2 Jacobsmuscheln auf jeweils 1 Spieß stecken. Zum marinieren nebeneinander in eine Schüssel oder Auflaufform legen.

Schritt2

Alle Marinaden Zutaten miteinander verrühren und über die Spieße geben.

Schritt3

Im Kühlschrank, mit Klarsichtfolie abgedeckt, ca. 1 Stunde durch ziehen lassen. Vor dem Grillen salzen und leicht pfeffern; von jeder Seite 3 - 4 min. grillen.

Schritt4

Dazu schmeckt mir mein scharfer Rauke Dip, (Siehe mein Rezept) ergänzt durch eine Grilltomate

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grillspiesse-surf-and-turf-in-whisky-marinade/>