



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Hanseatisches Filetsteak

vom Grill

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 4 Rindersteaks á ca. 170 g
(alternativ Schweinenacken- oder Putensteaks)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Senf
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 5 EL Olivenöl
- 2–3 TL Hanseaten Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zitrone gründlich waschen. Die Schale fein abreiben und mit 2 EL Zitronensaft, Senf, Zucker und Salz verrühren bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Mit dem Olivenöl und dem Hanseaten Pfeffer verquirlen.
2. Die Steaks in einer Schüssel mit der Marinade mischen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std, am besten über Nacht, marinieren.
3. Einen Grill oder eine Pfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite 2–3 Min. scharf anbraten. Danach in Alufolie wickeln und einige Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Dazu passen Kartoffelspalten mit unserem leckeren Lemon & Herb Dip.

GUTEN APPETIT!