



Rinderfilet auf Wassermelone

Zutaten:

200 gr. Rinderfilet
Kartoffeln
Wassermelone
Chilli
Schalotten
Nüsse
Zitronengras
Zitrone
grüner Spargel
Zucker
Sambal Oelek
Kräuter, Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Eine Kartoffel in Scheiben schneiden und roh auf die Grillplatte legen, dazu einen Zweig Thymian anrösten.

Währenddessen das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit einer dünnen Schicht Sambal Oelek bestreichen. Gehackte Kräuter je nach Geschmack (hier Salbei und Rosmarin) darüber geben. Zitronengras der Länge nach vierteln, das Fleisch einrollen und mit den Zitronengrassstangen aufspießen, dass sie gut zusammenhalten. Von beiden Seiten auf dem Grill braten lassen. Von der Melone einige Scheiben abschneiden und von der Schale befreien. Danach salzen und für rund 5 Minuten auf dem Grill anbraten.

Den grünen Spargel in Stücken auf dem Grill rösten. Für die Vinaigrette eine Schalotte klein schneiden. Die geröstete Kartoffel in kleine Würfel schneiden, sowie jeweils eine halbe rote und gelbe Chilli hacken und alles in eine Schale geben. Den Saft einer halben Zitrone darüberträufeln. Die Mischung mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Öl abschmecken.

Melone, Spargel, Nüsse, Vinaigrette und das Rinderfilet nacheinander aufschichten. Fertig.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**