



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Zitronengras-Spiess mit Jakobsmuscheln und Rindsfilet

## Zutaten

- 8 Jakobsmuscheln / Rindsfilet
- 4 Zitronengrassstangen
- Olivenöl
- Koriander
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Silberhaut vom Rindsfilet entfernen
- 2 Vier Zentimeter breite Medaillons schneiden
- 3 Olivenöl auf Medaillons träufeln und salzen
- 4 Fein geschnittenen Knoblauch und Olivenöl in Schale geben
- 5 Salz, Limettensaft und fein geschnittenen Koriander dazu geben
- 6 Jakobsmuscheln für 30 min in Marinade legen
- 7 Erste Schicht vom Zitronengras entfernen
- 8 Stängel schräg anschneiden, damit Zitronengras spitzig ist
- 9 Jakobsmuscheln und Rindsfilet aufspiesen
- 10 Spiesse in direkte Grill-Hitze legen und Deckel offen lassen
- 11 Zitronengras-Stängel in Streifen schneiden für Deko
- 12 Spiesse wenden nach vier Minuten
- 13 Nach vier Minuten Spiesse vom Grill nehmen und anrichten

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

