

Warmer Spargelsalat mit gegrilltem Rinderfilet oder Lachsfilet

Warmer Spargelsalat:

Spargel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden.
Olivenöl im Wok oder in der Bratpfanne erhitzen.
Den Spargel darin anbraten, bis er eine schöne braune Farbe hat.
Wok/Pfanne vom Herd nehmen.
Eine Zehe Knoblauch zerdrücken, mit Pfeffer, Salz und Balsamico mischen
und damit die Spargel übergießen.
Ein paar Minuten ziehen lassen.

Rinderfilet:

Rinderfilet mit Pfeffer und Salz würzen, dann auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten anbraten.
Anschließend auf die Holzkohle oder auf die Gasflamme unter den Grillrost eine Aluschale stellen,
so dass das Fleisch keine direkte Hitze mehr bekommt.
In die Aluschale können Sie kleine Buchenholzstücke legen die einen wunderbaren Rauchgeschmack abgeben.
Rinderfilet je nach Dicke des Fleisches auf indirekter Hitze noch ca. 5 - 10 Minuten grillen.
Alternativ das Lachsfilet auf indirekter Hitze ca. 20 Minuten grillen.

Viel Spaß beim Grillen!

Guten Appetit!



**POPPS
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -