



Mariniertes Wildlachssteak vom Grill

Zutaten für 4 Personen

1 kg roher Rotwildlachs am Stück

in ca. 250g Steaks schneiden, kühl stellen

Marinade

60g Frühlingszwiebeln
2 cm frischen Ingwer
2 TL Thymianblättchen
3 Knoblauchzehen
2 rote Chilischotten
1dl Öl
2 getrocknete Lorbeerblätter
2 TL Pfefferkörner
½ TL Korianderkörner
½ TL gemahlener Musaknuss
½ TL Zimtpulver

putzen, fein hacken
halbieren, Samen und Scheidewände entfernen, fein hacken
alles in einer Schüssel zusammen verrühren

Salz

1 kleine Zitrone nur Saft

alles im Mörser fein zerstoßen
die Gewürze zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben

dazu rühren

die Lachssteak in eine flache Form legen, mit der Marinade
übergießen und 2-3 Stunden zugedeckt
im Kühlschrank durchziehen lassen

Zubereitung

Die Lachssteak aus der Marinade nehmen, auf dem ca. 180 Grad vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillieren,
warm stellen

2EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50g Zwiebeln
200g Cherrytomaten
50g schwarze Oliven

in einer Bratpfanne erhitzen

fein hacken, farblos darin anschwitzen
halbieren, 1-2 Minuten mitbraten
halbieren, dazugeben, kurz durchschwenken

Salz, Pfeffer

abschmecken und über die Steaks anrichten