

Grillierte Rindshaxen mit Nektarinen-Chutney und Senf-Honig-Dip plus Quinoa-Sommersalat

Für 4 Personen

Fleisch

1,5 kg Natura-Beef Rindshaxe am Stück, halbiert
Salz und Pfeffer

Rindshaxen mit Salz und Pfeffer würzen, wenn möglich einen Tag vor dem Grillieren. Ca. 2 Stunden zwischen 160 bis 170°C im Kugelgrill braten.

Nektarinen-Chutney

1 dl	Essig	1,5 dl	Wasser
2 EL	Zucker	2	Zwiebeln, mittelgross
4	Nektarinen	20 g	Ingwer, frisch
½	rote Chilischote	3 TL	Senfkörner
	Salz und Pfeffer	1 Prise	Kardamompulver

Zwiebeln und Nektarinen in Scheiben schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten vermengen und einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet und eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Abkühlen lassen.

Senf-Honig-Dip

3 EL	Honig, flüssig	2 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Dijon-Senf, grobkörnig	2 EL	Naturejoghurt
2 EL	Mayonnaise	½ TL	Cayennepfeffer
½ TL	Chiliflocken	1 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer		

Alle Zutaten gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kühl stellen.

Quinoa-Sommersalat

300 g Quinoa
1 l Wasser
Salz

Quinoa vor dem Kochen mit kaltem Wasser abspülen, im Salzwasser 20 Minuten kochen lassen, Wasser abschütten und in eine Schüssel geben.

½	Salatgurke	10	Cherrytomaten
1	gelbe Peperoni	300 g	Champignons
4 EL	Maiskörner		

Salatgurke und Peperoni in Würfel schneiden, die Cherrytomaten vierteln. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und anbraten, auskühlen lassen. Das Gemüse in die Schüssel geben, mit dem Quinoa vermengen.

Vinaigrette

8 EL	Öl	4 EL	Essig
wenig	Senf	1 ½ EL	Zitronensaft
1 TL	Kräutersalz		Pfeffer

Zutaten gut vermengen, über den Salat giessen und gut umrühren.



Rezeptsammlung
Inforama,
Ressort Hauswirtschaft

www.inforama.ch

