

Pikante Donauwellen vom Grill



1. Für **pikante Donauwellen vom Grill** zunächst die Rindersteaks auf der Arbeitsfläche auslegen und oben dünn mit Senf bestreichen, mit grobem Pfeffer und mit Majoran bestreuen. Die Schweineschnitzel möglichst passgenau auflegen.
2. Die Fleischpäckchen mit der flachen Seite des Fleischklopfers ganz dünn klopfen und der Länge nach in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Für das Würzöl das Sonnenblumenöl mit Salz und Tabasco gut mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Metallspieße ölen und die Fleischstreifen der Länge nach wellenartig auf die Spieße stecken. Mit etwas Würzöl bestreichen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren.
4. Für die Sauce Sauerrahm und Joghurt glatt verrühren. Die Mayonnaise und den Kren untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Dann den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Fleischspieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden und mit übrigem Würzöl bestreichen. Die **Donauwellen-Spieße** auf Teller verteilen und jeweils 1 Klecks Krensaucе daneben setzen.

Tipp:

Für eine Edelversion dieser **pikanten Donauwellen vom Grill** kann man die Rindersteaks durch Lammrückenfilets (Lammlachse) ersetzen und statt der Schweineschnitzel Schweinefilet nehmen. Die Filets einfach längs in dünne Scheiben schneiden und wie oben beschrieben zubereiten. Das zarte Fleisch aber nur leicht klopfen, gerade so, dass die Scheiben gut zusammenhalten.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Donauwellen:

350 g Rindersteaks
(Minutensteaks: ganz dünn, gut abgehangen)
1 EL Senf (mittelscharf)
Pfeffer (grob gemahlen)
1 TL Majoran (getrocknet)
350 g Schweineschnitzel (ganz dünn, in gleicher Größe wie die Rindersteaks)
5 EL Sonnenblumenöl
Salz
1-2 Spritzer Tabasco

Für die Krensaucе:

200 g Sauerrahm
100 g Naturjoghurt (stichfest)
2 EL Mayonnaise
1 EL Kren (frisch gerieben)
Salz
Pfeffer

Außerdem:

8 Metallspieße (lang)
Öl (zum Bestreichen)