

# Lachs und Prawns auf Rinderfilettataki und gebrannter Paprika - Rezept von CHAR-BROIL®

Fisch oder Fleisch? Das ist hier die Frage.... oder auch nicht: Denn mit diesem leckeren Surf'n Turf Gericht hast du das Beste aus beiden Welten auf dem Grillteller! Delikat mariniertes Rindfleisch trifft hier auf nicht weniger schmackhaft gewürzte Meeresspezialitäten.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 2-4

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- Für das Rinderfilettataki:
  - 1 Mittelstück vom argentinischen Rinderfilet (Chateau Briand)
  - Meersalz
  - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  - 1 kleine Ingwerknolle
  - 2 Limetten
  - 1 TL helle Sojasauce
  - 1 Spritzer Sesamöl
  - 1 Spritzer Mirin (japanischer Würzreiswein)
  - 1 gelbe Paprika
  - 2 Stk. Lachsfilet
  - Spritzer Olivenöl extra vergine
- Für die BBQ Prawns:
  - 8 Stk. Pacific Prawns
- Für "Eggerts all time favorite rub":
  - 3 EL Meersalz geschrotet
  - 1 EL brauner Rohrzucker
  - 1 EL Knoblauchpulver
  - 1 EL Cayennepfeffer
  - 1 EL Anissaat

- 1 EL Koriandersaat
- 

## Zubereitung

### Schritt 1

Eine Seite des Grills mit der Griddleplatte bestücken und den Grill komplett erhitzen.

### Schritt 2

Zuerst das Rinderfilet ggf. parieren, mit Meersalz und Pfeffer würzen und 10 Minuten beiseitestellen. Für den Rub alle Zutaten vermischen und mörsern.

### Schritt 3

Die Paprika vierteln, entkernen und direkt mit der Hautseite auf den Rost legen. Das Rinderfilet kurz von allen Seiten auf der Griddleplatte angrillen und erneut beiseitestellen.

### Schritt 4

Das Lachsfilet salzen und die Prawns mit Eggerts Rub würzen. Den Lachs auf der Griddleplatte von unten angrillen. Dieser wird nicht gewendet. Optimalerweise ist er fertig, wenn er oben noch ganz leicht glasig ist, sich aber „pullen“ lässt.

### Schritt 5

Die Prawns ebenfalls auf der Griddleplatte anrösten, mit etwas Olivenöl beträufeln und von der Platte nehmen.

### Schritt 6

Wenn die Paprika geschwärzt ist, vom Rost nehmen, in eine Schüssel geben und zudecken.

### Schritt 7

Das Rinderfilet nun dünn aufschneiden und wie bei einem Carpaccio auf einem Teller auslegen. Das Ganze noch mit etwas frisch geriebenem Ingwer, Limettenabrieb und Saft sowie etwas Sojasauce und Mirin marinieren.

### Schritt 8

Zum Schluss ein paar Tropfen Sesamöl drüber, die Paprika abziehen (Haut entfernen), klein schneiden und auf dem Tataki verteilen. Etwas gepullten Lachs verteilen und Prawns dazu.

---

# Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®  
Professional 2200 S  
Gasgrill, 2-Brenner TRU-  
INFRARED™ elektrische  
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®  
Performance PRO S3  
Gasgrill 3-Brenner TRU-  
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle  
3400 Gasgrill  
Gusseisenplatte  
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®  
Elektrogrill All-S  
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend