

ZUTATEN für 2 Personen

**Steaks:**

2 × 250 g vom Rinderfilet  
aus der Mitte geschnitten  
Pflanzenöl (hitzebeständig)  
Salz

Pfeffer geschrotet

**Grillgemüse:**

1 gelbe und 1 rote Karotte  
1 Zucchini  
etwas Chinakohl vom festen Ende  
1 gelber oder roter Paprika ohne  
Haut

1 rote Zwiebel

Olivenöl

Chilipaste

Salz und Pfeffer

**Chilipaste:**

2–3 Chilischoten je nach Größe  
und Sorte

0,1 l Olivenöl extra vergine

1 Prise Salz

**Grillgemüse:** Zuerst das Gemüse in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Schneidmaschine oder einem Gemüseschneider) und anschließend auf den Grill legen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet. Danach das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Olivenöl marinieren und mit Salz, Pfeffer und Chilipaste abschmecken und kurz warm stellen.

**Chilipaste:** Die Chilischoten im Mörser fein verreiben, eine Prise Salz hinzufügen und danach mit dem Olivenöl vermengen. Fertig!

**Das Grillen der Steaks:** Den Grill gut vorheizen. Wir verwenden einen Lava-Steingriller, alternativ geht auch ein guter Holzkohलगrill oder Gasgriller. Wichtig ist ein Grill mit ausreichender Hitzeentwicklung. Die Filets mit Pflanzenöl einreiben, dann salzen und pfeffern. Anschließend am Grill scharf rundherum anbraten und ca. 2 Minuten außerhalb der direkten Hitze rasten lassen. (Genau die richtige Zeit, um die Chilipaste vorzubereiten!) Vor dem Servieren die Steaks fertigbraten. Ein Steak ist „medium“ gebraten, wenn es bei der Druckprobe in der Mitte noch elastisch ist, jedoch zum Rand hin deutlich fester wird.

Mit dem Grillgemüse auf warmen Tellern anrichten. Zu guter Letzt werden die Steaks mit der Chilipaste bepinselt – das macht Sie so richtig HOT!

## Hot-Chili-Steak mit Grillgemüse

Santa Fe  
Steak · Pizza · Bar  
5300 Hallwang

## Blaufränkisch

Uwe Schiefer  
Südburgenland

