

Mos und Marcus' Kräuterwickel mit Sommersalat

Für 4 Personen

Zutaten für die Kräuterwickel

4 Rinderfilets (ca. 4 cm dick)

je 1 Kräuterbund z.B. von
Salbei, Rosmarin, Thymian oder
Zitronenthymian, Lavendel
(gerne auch mit Blüte)

Kochschnur

Salz & Pfeffer aus der Mühle
evtl. Chiliflocken

Zutaten Salat

2 Avocados
500 g Erdbeeren
250 g Tomaten
150 g Schafskäse

Zutaten Dressing

6 EL Zitronensaft
3 EL Honig
1 Bund frischer Koriander
Salz
Pfeffer
Chili

Zubereitung Kräuterwickel

Das Fleisch zuerst trocken tupfen. Dann die Kräuter auswählen und abwechselnd um den Rand der Filets legen und mit einer Kochschnur fixieren. Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer - nach Geschmack auch mit Chiliflocken - bestreuen.

Sobald die Glut im Grill bereit ist, die Steaks von jeder Seite 4-5 Minuten grillen. Anschließend das Fleisch circa 3 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Salat

Für das Dressing den Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer, Chili in einem Glas verrühren. Den Koriander klein hacken und erst am Ende unterheben. Avocados klein schneiden und das Zitronendressing draufgeben. So werden die Avocados nicht braun. Dann Erdbeeren, Tomaten und Schafskäse klein schneiden und mit Avocados und dem restlichen Dressing vermischen.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!