

Grilliertes Teriyaki-Rindsentrecôte auf Gurken-Wasabi-Salat



Ingrédients

Für 4 Personen

Fleisch:

4 x 200 g Rindsentrecôte
- Go Tan Teriyaki Wok Sauce

Wasabi-Gurken-Salat:

1 Salatgurke in Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, gewürfelt
2 EL Crème Fraîche
1 Limette
2 EL S&B Wasabi Sauce
4 Zweige Koriander
Salz, Zucker und Chilipulver

Préparation

Das Fleisch mindestens drei Stunden in die Teriyaki-Marinade legen.

Für den Salat die Zwiebeln, Crème Fraîche, Limettensaft und die S&B Wasabi-Sauce in einer Schüssel mischen.

Mit Salz, Chili und Zucker würzen.

Zum Schluss den feingehackten Koriander und die Gurken zufügen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf dem Grill garen.

Auf dem Wasabi-Gurken-Salat anrichten und mit Koriander garnieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch