Ananassteak

Ein exotisches Rezept für Abenteurer: Ein Ananassteak bringt karibisches Flair nach Hause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

700 g	Schweinesteaks
1 Stk.	Ananas
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Koriander
1 Prise	Chilipfeffer
4 EL	Öl
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für ein Ananassteak die Ananas schälen, vierteln und das Fruchtfleisch von dem harten Stiel in der Mitte schneiden. Die Hälfte des Fruchtfleisches in einem Mixer fein pürieren, die andere Hälfte längs in dünne Scheiben schneiden.

2. Knoblauch schälen und zu der pürierten Ananas pressen. Mit Koriander und Chilipfeffer würzen und alles gut verrühren. Steaks in eine flache Schale legen und mit dem Ananaspüree bestreichen. Mit Alufolie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren.

3. Anschließend mit Küchenpapier das Püree von den Steaks abtupfen. Die Marinade aufheben, beiseite stellen und das Fleisch beidseitig mit etwas Öl bestreichen. Zusammen mit den Ananasstreifen auf den heißen Grill legen und dort garen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Marinade in einem Topf erhitzen, Crème Fraîche (oder Schlagobers) einrühren. Diese Sauce zu den Steaks und den Ananasstreifen anrichten und servieren.

Tipp

Zum Ananassteak schmeckt gekochter oder gebratener Reis und grüner Salat.