

REZEPT

Rindersteak

mit feiner Meerrettich-Creme

ZUTATEN

½ Stiel Zitronengras
1 Knoblauchzehe
Basilikum
½ EL Sesamöl
3 EL Öl
1 EL rote Currypaste
4 Rindersteaks à 300 g
2 EL Sesam
250 g Schmand
70 g Mayonnaise
Salz
2-3 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig
1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Zitronengras, Knoblauch, Basilikum, Sesamöl, Öl und Currypaste grob zerkleinern. Steaks damit einreiben, über Nacht im Kühlschrank marinieren. Sesam in einer trockenen Pfanne anrösten. Schmand, Mayonnaise, etwas Salz und Meerrettich glatt rühren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit dem Sesam kurz unter die Creme mischen.

Steaks 4 Min. je Seite grillen, dann würzen. Vor dem Aufschneiden 4 Min. ruhen lassen. Mit der Meerrettich-Creme servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
