Asia-Steak

Für 2 Portionen

3 EL Sojasoße	2 EL Ahornsirup	2 EL Chiliöl
1 TL Knoblauchpulver	2 EL Saté-Soße	2 Nackensteak
1 Pak Choi	1 mittelgroße Möhre	2 EL Sonnenblumenöl
2 TL Limettensaft	Salz, Pfeffer	

Sojasoße, Ahornsirup, Chiliöl, Knoblauch und Saté-Soße in einer größeren Schüssel mischen.

Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, in der Marinade wenden und 10 Min. ziehen lassen.

Währenddessen den Pak Choi waschen, trocken tupfen und in Achtel schneiden.

Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Fleisch aus der Marinade nehmen und auf der Grillplatte bei milder Hitze unter mehrmaligem Wenden kross grillen, dabei immer wieder mit etwas Marinade einpinseln. Fleisch vom Grill nehmen und warm halten.

Pak Choi mit dem Sonnenblumenöl bestreichen, auf der Grillplatte verteilen und 4 Min. rösten, dabei wenden.

Restliche Marinade und die Möhren mit auf die Grillplatte geben und alles noch 2 Min. grillen.

Gemüse mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. etwas Kresse oder Sprossen untermischen, je nach Angebot.

Gemüse auf Tellern anrichten und das Fleisch obenauf setzen. Sofort genießen.

NN am 05. Juni 2025