



Steak Hawaii mit Papaya-Granatapfel-Ananas-Salat

Gegrillt von Zaklina Djuricic und Oliver Schmid

Rindshohrücken-Steak, je nach Dicke 1-2 h in folgender Marinade einlegen:

- 1 Teil Sojasauce
- 1 Teil Coca Cola
- 100 g geraffelter Ingwer
- 1 Zwiebel, gehackt

Marinade abtupfen und scharf grillieren. Bevor das Steak die gewünschte Garstufe erreicht, nochmals mit folgender Marinade bestreichen:

- 2 EL Ketchup
- 1 EL Honig
- ½ EL Sojasauce
- ½ EL Rosa-Pfeffer, in grobe Stücke gebrochen

Papaya-Granatapfel-Ananas-Salat

- ½ Gemüsepapaya
- 2 EL Sojasauce
- 1 Limette (Saft und Zeste)
- 3 Blätter Thai Basilikum
- ½ Ananas
- Granatapfelkerne
- Orangensaft, Minze und wenig Chiliflocken

Die Gemüsepapaya in dünne, lange Streifen schneiden. Die Sojasauce, den Saft und die Zeste der Limette und 3 Blätter Thai Basilikum dazugeben und alles gut durchmischen und kneten. Die Ananas würfeln und mit den Granatapfelkernen dazugeben. Mit wenig Orangensaft, Minze und etwas Chiliflocken abschmecken.