

Gegrilltes Suprême mit Paprikasauce

Zutaten:

4 Suprême

für die Marinade

80 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
½ TL gehackte grüne Pfefferkörner
3 EL dunkle Sojasauce
2 EL helle Sojasauce
2 EL süsser Reiswein (Mirin)
1 TL gehackte Kräuter (Pfefferminze, Oregano)

für die gelbe Paprikasauce

450 g gelbe Paprika
30 g Schalotten
½ Knoblauchzehe
10 g frische Ingwerwurzel
20 g Butter
Salz, weisser Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
4 cl Sauternes
200 ml Kalbsfond



Zubereitung:

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischoten von Samen und Scheidewänden befreien und in dünne Ringe schneiden. Pfefferkörner, Sojasauce, Mirin, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Chiliringe und Kräuter miteinander vermengen. Die Suprême in der Marinade abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Schritt 2

Für die Sauce Paprikaschoten von Samen und Scheidewänden befreien und würfeln. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Paprikastücke kurz mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und mit Wein sowie Kalbsfond ablöschen. Bei geringer Hitze garen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist und die Paprikastücke weich sind. Anschliessend pürieren, passieren und abschmecken.

Schritt 3

Die Suprême aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch mit Öl bepinseln, auf den Grill legen und von beiden Seiten je 5 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade beträufeln.

Als Beilage eignen sich z. B. Rösti und Paprikagemüse oder ein frischer Salat.