

Johann Lafer | Barbecue-Pizza mit Rinderfilet vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Rinderfilets von der Hochrippe à 250 g
- 25 g Hefe
- 100 ml Bier
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 150 g Sauerrahm
- 2 EL Pfeffer-Senf
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Garam Masala
- 2 EL Honig
- 2 EL Walnussöl
- 12 Kirschtomaten
- 150 g Salat, gemischt
- 60 g Zwiebeln, geröstet
- Chili, aus der Gewürzmühle
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill vorheizen.

Das Bier in 150 ml lauwarmes Wasser geben und die Hefe darin auflösen. Von den Rosmarin- und Thymianzweigen die Blättchen abzupfen und klein hacken. 2 EL von jedem Gewürz wegnehmen und unter die Hefemasse mischen. Nun einen Teig aus der Masse kneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Petersilie klein hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Sauerrahm mit dem Pfeffer-Senf und jeweils 2 Löffeln der Gewürze vermischen.

Garam Marsala mit Honig und Walnussöl zu einer Marinade vermischen. Die Rinderfilets von beiden Seiten dünn mit der Marinade bestreichen, mit Pfeffer würzen und dann auf den heißen Grill legen. Je nach Dicke des Fleisches dieses auf jeder Seite etwa 6 – 10 Minuten bei hoher Hitze grillen. Anschließend das Fleisch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Den aufgegangenen Teig in 4 Teile teilen, jeweils zu flachen runden Fladen formen und mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen. Die Fladen 5 – 6 Minuten pro Seite auf dem heißen Grill bei hoher Hitze backen.

Die Kirschtomaten halbieren. Die Fladen großzügig mit der Sauerrahmmischung bestreichen und die Kirschtomaten darauf verteilen. Den Salat waschen und ebenfalls auf die Fladen geben. Die Steaks in dünne Scheiben schneiden, mit Salz würzen und die Fladenbrote damit belegen. Zum Schluss die gerösteten Zwiebeln darauf verteilen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.06.2008

Prominente Gäste: Kim Fisher & Semino Rossi