

Meermädchens Hochzeit bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

180 gr Filetsteak, 30 gr geräucherter Aal, ca 20 gr Kokosflocken, 1 kleines Glas Sahnemeerrettich, 1 kleines Glas Preiselbeeren.

Die Zubereitung:

Steak medium braten. Nur mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber den Aal legen (kalt) und dann die Kokosflocken darüber streuen. Anschließend Preiselbeeren und Sahnemeerrettich vermischen.

Preiselbeersahne-Meerrettich über Fleisch, Aal und Kokosflocken streichen. Dann nochmals 1-2 Minuten im Backofen bei 180 °C überbacken. Das wars.

Guten Appetit