

## Biermarinade für Schweinesteaks

1 Flasche Bier  
1 Gemüsezwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1 Chili  
1 EL Senf  
2 Wacholderbeeren  
4 Schweinesteaks

Bier in eine Schüssel geben und mit Senf, Chili, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren gut verrühren. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

Steaks in eine Auflaufform geben und die geschnittene Zwiebel darüber verteilen. Die Biermischung darüber verteilen und mit Frischhaltefolie im Kühlschrank 24h marinieren lassen.

## Forelle mit Ingwer, Ananas und Gemüse im Silbermantel gegart

Für 4 Personen:  
4 frische Forellen  
1 Stk. Ingwerwurzel  
Ca. ½ Ananas  
1 Karotte  
1 Lauchstange  
1 Kohlrabi  
100g Sojasprossen  
20g frisches Basilikum  
3 Limonenblätter  
1 Tomate  
Salz, Pfeffer  
20g helles Sesamöl

Forellen waschen und im Bauch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem geschnittenen Basilikum füllen, Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden.

Ingwer und Ananas ebenfalls schälen, den Ingwer in feine Streifen und die Ananas in Würfel schneiden.

Die in die entsprechende Größe geschnittenen Alufolien mit dem Sesamöl bestreichen und die vorbereitete Forelle darauf legen. Mit dem kleingeschnittenen Gemüse, Sojasprossen und den geviertelten Tomaten belegen und den Ingwer und die Ananas darüber verteilen. Anschließend alles dicht einwickeln und bei 120°C ca. 15 min. garen.



## **Blick hinter die Kulissen**

Tipps und Tricks für  
Marinaden in der Grillsaison  
von Küchenleiter Gerd Diezel



## Joghurtmarinade für Geflügel

200g Naturjoghurt  
1 Stk. Knoblauch  
Pfeffer  
Basilikum/Koriander/Rosmarin  
1 TL Paprikapulver  
4 Stk. Hähnchen- oder Truthahnbrust

Kräuter sehr fein hacken und mit allen  
Zutaten verrühren. Auf die Steaks  
geben und gut einmassieren.  
Mit Frischhaltefolie abdecken und im  
Kühlschrank 24h marinieren.

## Satayspieße

½ Hähnchenbrust  
100g Schweinefilet  
1EL Currypulver  
1TL Turmericpulver (Curcuma)  
1TL Palmzucker  
¼l Kokoscreme  
2EL Austernsauce  
2EL Sojasauce  
2Stk.kleingeschnittener Knoblauch  
8Stk. Korianderstiele  
od. 2 Stk. Korianderwurzel  
1EL kleingeschnittenes Zitronengras

Holzspieße ca. 3 Stunden in Wasser einweichen.  
Die Hähnchenbrust der Länge nach in 3-4  
gleichmäßige Stücke schneiden und klopfen.  
Das Schweinefilet der Länge nach in 2 Stücke  
schneiden und klopfen. Jedes Stück Fleisch auf  
einen Holzspieß stecken.

Alle anderen Zutaten in den Mixer geben und gut  
durchmischen. Anschließend über die Spieße geben  
und alles im Kühlschrank 1 Stunde marinieren - (je  
länger desto besser). Sojabohnenöl in die Pfanne  
oder im Wok erhitzen und die Satayspieße  
goldgelb braten.

Ist auch ideal für den Holzkohlegrill!!!!

**Wir wünschen Ihnen viel  
Spaß beim Ausprobieren  
und gutes Gelingen!  
Geben Sie Ihren Marinaden  
immer eine Prise  
Rosenhof-Feeling bei!**

## **Ihr Küchenteam**

Der Kleinwalsertaler Rosenhof  
An der Halde 15  
6993 Mittelberg  
Tel.: (+43) 5517 5194  
[www.rosenhof.com](http://www.rosenhof.com)

