Filetspieße mit süß-würziger Grillglasur

ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

800 g küchenfertiges Rinderfilet

200 g Schalotten

je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote

8 Holzspieße

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Glasur:

1 gehäufter EL Meerrettich (aus dem Glas)

2–3 EL Grafschafter Karamell

Saft von 1/2 Zitrone

50 ml Olivenöl

Zubereitung

Das Rinderfilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Das Fleisch, die Zwiebeln und die Paprikastücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Glasur den Meerrettich mit dem Karamellsirup und dem Zitronensaft verrühren, zum Schluss das Olivenöl untermischen.
Die Filetspieße auf den Grill legen und Farbe nehmen lassen. Anschließend mit der Glasur bestreichen und unter mehrmaligem Wenden fertig grillen.
Die Filetspieße vom Grill nehmen, anrichten, mit Grilltomaten und gegrillten Zucchinischeiben servieren.