

## Känguru Striploin | Wassermelone | Spinat



### Zubereitung

Das aufgetaute Känguru-Filet mit Meersalzflocken würzen und für 2 bis 3 Stunden in der Kokosmilch marinieren.

Herausnehmen und auf dem heißen Grill je 2 Minuten direkt angrillen und anschließend in der indirekten Zone auf etwa 58°C Kerntemperatur bringen.

Mit etwas Sesamöl beträufeln und mit grob gestoßenen Szechunapfeffer bestreuen, in Alufolie noch etwas durchziehen lassen.

In Tranchen schneiden.

Die Wassermelone in fingerdicke Scheiben schneiden, von jeder Seite auf dem gut geheizten Grill etwa 3 Minuten grillen, in Würfel schneiden und mit dem Blattspinat vermischen.

Anschließend mit etwas Balsamicodressing nappieren und gerob gestoßenen Szechuna-Pfeffer drüberstreuen.

### Anrichten

Etwas Spinat-Melonensalat auf dem Schiffchen anrichten, Tranchen vom Känguru-Filet anlegen.

### 5 ml Balsamico Dressing

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience



### Allergene

Schwefeldioixd/Sulfite, Sesamsamen

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 100 g Kängurufilet

Kategorie: Tiefkühl - TK Fleisch



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Kängurufilet“

#### 100 ml Kokosnussmilch

Kategorie: Kühltheke - Molkereiprodukte & Eier



#### 4 g Meersalzflocken

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 5 ml Sesam-Öl

Kategorie: Zutaten - Essig, Fette & Öle



#### 50 g Wassermelonen gelbfleischig

Kategorie: Obst & Gemüse - Obst



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Wassermelonen“

#### 2 g Szechuanpfeffer

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 20 g Baby-Spinat

Kategorie: Obst & Gemüse - Gemüse & Co.

