

## **Holzfällersteaks „Bovve & Unge“**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 4 dicke Nackensteaks vom Schwein
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit Chutney Apfel-Zwiebel „Bovve & Unge“
- 4 Zuckermaiskolben
- 1 Glas Wildkräuterpesto „Herbas Pratensis“
- 4 Zahnstocher (Holzstäbchen)

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und je mit einem scharfen Messer eine tiefe Tasche hineinschneiden (Einfacher ist es, dieses direkt beim Metzger machen zu lassen). Die Taschen mit jeweils 2 – 3 Tl. Apfel-Zwiebel Chutney „Bovve & Unge“ füllen und die Öffnungen mit Holzstäbchen zustecken. Steaks von beiden Seiten mit etwas Rapsöl bestreichen und diese dann in eine Grillschale legen. Den Zuckermais waschen und in etwas Salzwasser ca. 12 - 15 Minuten kochen lassen. Den Mais herausholen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Legen Sie die Maiskolben auf die Alufolie, bestreichen die Kolben mit Wildkräuterpesto und rollen sie diese ein. Wenn Ihr Grill die richtige Temperatur erreicht hat, legen Sie die Grillschale auf. Die Steaks werden je nach Größe von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten goldbraun gegrillt. Maiskolben in der Alufolie nur noch zum erwärmen auf dem Grill legen.

Guten Appetit!