

# Rindsfiletmedaillons mariniert in Grüntee mit Mango-Avocado-Salat



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 50 min
-  Aktivzeit: 50 min
-  Marinieren: 1 h 40 min
-  Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 1** Filetmedaillons vom Schweizer Rind (à ca. 200 g)
- 3 EL** kräftiger Grüntee
- 1 EL** Olivenöl
- 1 EL** Sojasauce
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Zucker
- 1** grosse reife Mango
- 2** reife Avocados
- 100 g** Cherry-Tomaten
- 2 Zweige** Koriander
- 1** Bio-Limette
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- getrocknete Chiliflocken

## Nährwerte

1 Portion (ohne Taco-Chips) enthält ca.:

- 480** kcal
- 47 g** Eiweiss
- 14 g** Kohlenhydrate
- 21 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1** Aus Grüntee, Olivenöl, Sojasauce, Zitronensaft und Zucker eine Marinade rühren. Rindsfiletmedaillons damit bestreichen und abgedeckt 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Avocado halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Tomaten vierteln. Koriander von den Stielen zupfen und grob hacken. Limette heiss waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Alles mit den Mango- und Avocadowürfeln mischen und mit Salz und Chiliflocken würzen. Kühlstellen.

**3**

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen.

- 4 Rindsfiletmedaillons aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und bei hoher Temperatur 2–3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Dann bei mittlerer, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 10–15 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 52 °C bis 55 °C das Fleisch vom Grill nehmen und kurz in Alufolie gewickelt ruhen lassen.
- 5 Fleisch nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Mango-Avocado-Salat servieren. Dazu passen Taco-Chips.