

CLUBSTEAK

MIT GEGRILLTEM CAESAR-SALAD



→
STEAKS SIND
VON HAND
SELEKTIERT

ZUTATEN

Clubsteak
Kartoffeln
Butter
Rosmarin
Olivenöl
Sardellen
Senf
Frische Chili

Eidotter
Rapsöl
Limette
Parmesan
Salatherzen
Radicchio
Rohrzucker
Feigen





Zarte und kleine Kartoffeln (am besten Heurige) mit gesalzener Butter, Rosmarin und Olivenöl in eine Pfanne geben und bräunen.



Eine Sardelle kleinschneiden.



Scharfen Senf dazugeben.



Frische Chili kleinhacken.



Einen Eidotter dazugeben und alles kurz schaumig aufschlagen.



Langsam Rapsöl dazugeben und zu einer Mayonnaise aufschlagen.



Eine Limettenzeste dazureiben. Parmesan dazureiben, bis die Sauce eine sehr feste Konsistenz erreicht.



Salatherzen halbieren und Radicchio vierteln. Alles salzen und mit Olivenöl übergießen.



Das Steak salzen. Nach dem Salz eine dünne Schicht Rohrzucker auf das Steak streuen. Beim Grillen karamellisiert der Zucker und gibt eine zusätzliche Geschmackskomponente.



Das Steak dann scharf von beiden Seiten anbraten. Die letzten fünf Minuten kommen die Salatherzen mit auf den Grill. Die Blätter dürfen dabei ruhig dunkel werden, sollten aber nicht verbrennen.



Während das Steak ruht, die Kartoffeln und den Salat vorbereiten. Besonders gut schmecken die gegrillten Salatherzen mit frischen Feigen, die zur Schärfe eine angenehme Süße bringen.



Zum Schluss das Steak in Tranchen schneiden und alles gemeinsam servieren.