Steaksandwich

Rezept Ciabattabrot

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **erledigt** |
| Ciabattabrot | Frisches Ciabattabrot aufschneiden, wahlweise Aufbackbaguette nach Packungsanweisung aufbacken |  |

Rezept Aioli

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **erledigt** |
| 2 Eigelb | in einen Suppenteller geben |  |
| 1 TL Dijonsenf | Senf zu den Eiern geben |  |
| 1 EL Weißweinessig | Essig zu den Eigelb und dem Senf geben |  |
| Salz / Pfeffer | salzen und pfeffern und alles mit einem Schneebesen vermengen |  |
| 150-175 ml Sonnenblumenöl | Unter ständigem Rühren einen das Öl in einem dünnen strahl in die Masse rühren (wenn das Öl auf einmal hineingekippt wird, verbindet sich die Sauce nicht) |  |
| 1 kleines Stück Zitrone | Zitrone in die Sauce träufeln und etwas Zitronenschale abreiben und zu der Sauce geben |  |
| 1 Knoblauchzehe | In die Sauce pressen |  |
| ½ Hand voll Petersilie | Petersilie waschen, klein hacken und in die Sauce geben. |  |

Rezept Sandwitchbelag

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **erledigt** |
| 2 Hand voll Rucola | Waschen, trocknen und in eine kleine Schüssel geben |  |
| 5-6 Kirschtomaten | Waschen, halbieren und zu dem Rucola geben |  |
| Essig, Öl, Salz, Peffer | Salat mit etwas Essig und Öl beträufeln, salzen und pfeffern und alles gut vermengen |  |
| 1 gegrillte Paprikaschote  (Antipasti im Glas) | Paprikaschote aus dem Glas nehmen und in Streifen schneiden |  |

Steak braten

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **erledigt** |
| Rumpsteak  (gute 250 Gramm) | Rumpsteak mit einem Tuch trocken tupfen und auf einen Teller legen (das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben) |  |
| 1 Tl Kumin; 3-4 Kaffeebohnen, 1 TL Rauchpaprika, Salz, Pfeffer | Alle Gewürze in einem Mörser zu einem Rub mörsern …. Anschließend das Fleisch mit etwas Olivenöl bestreichen und das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben. |  |
|  | Das Fett zum Braten an dem Fleisch lassen, damit es sich nicht wölbt sollte das Fett an mehreren Stellen durchschnitten werden! |  |
| 1 Pfanne aufstellen  Öl, Knoblauch und Rosmarin, | Pfanne aufstellen und heiß werden lassen, etwas Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauch anschlagen und in das Öl geben, Rosmarin in die Pfanne geben und das Fleisch in das Fett geben. (1-2 Minuten braten) |  |
| 1 Stück Butter | Das Fleisch wenden, das Stück Butter in die Pfanne geben und mit einem Esslöffel das Fleisch mit dem Fett übergießen… eine weitere Minute braten |  |
|  | Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben – etwas ruhen lassen, dadurch bleibt das Fleisch saftig und der Fleischsaft bleibt im Fleisch! (mindestens 3 Minuten) |  |
|  | Fettrand vom Fleisch schneiden und das Fleisch in Stücke schneiden. |  |

Zusammenbau

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Verarbeitung** | **Erledigt** |
| Brot | Das Brot der Länge nach aufschneiden (am besten eine Seite verbunden lassen), Fleischsaft auf das Brot träufeln lassen! |  |
| Aioli | Aioli auf beide Brothälften geben |  |
| Rucolla-Tomate | Den Salat auf der unteren Seite der Brothälfte verteilen |  |
| Steak | Die Steakstreifen gleichmäßig auf dem Brot verteilen |  |
| Paprikastreifen | Paprikastreifen über das Steak legen |  |
| Zitrone | Etwas Zitrone über den Sandwichinhalt träufeln |  |
| Steaksandwich zusammenklappen | Das Steaksandwich zusammenklappen und mit einem Brotmesser in Stücke schneiden |  |

Guten Appetit