

Rinderfilet

mit Caesar Salat

Zutaten für 2 Personen

Steaks:

2 mal 240 g Rinderfilet, aus der Mitte geschnitten
Pflanzenöl (hitzebeständig),
Salz, Pfeffer geschrotet

Croutons:

2 Scheiben Toastbrot (entrindet), etwas Butter,
eine Knoblauchzehe (in Scheiben)

Sonstiges:

3 g Parmigiano
2 Stück Romana Lechuga Salatherzen

Dressing:

1 Ei, 1 Stück Knoblauch, 2 Stück Sardellenfilet,
1 Teelöffel Dijon Senf, Saft von halber Zitrone,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
80 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Salat: Den Romana Lechuga Salat waschen und trockenschleudern. Für die Croutons Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter und Knoblauch rundum kross braten. Für das Dressing das Ei für ca. 1 Minute kurz überbrühen, dann nach kurz abschrecken. Eiweiß mit Dotter trennen. Knoblauchzehe vierteln und mit Dotter, Dijon Senf, Sardellenfilets, Zitronensaft und weißen Pfeffer mit dem Mixer zu einer homogenen Masse pürieren. Anschließend das Öl unter ständigem Rühren langsam einrühren, bis das Dressing eine cremige Konsistenz hat.

Das Grillen der Steaks: den Grill gut vorheizen. Wir verwenden einen Lavasteingriller, alternativ geht auch ein Holzkohlengrill oder Gasgriller. Wichtig ist ein Grill mit ausreichender Hitzeentwicklung. Die Filets mit Pflanzenöl einreiben, dann salzen und pfeffern. Anschließend am Grill scharf rundherum anbraten und auf die gewünschte Garmachungsart grillen, ca. 2 Minuten außerhalb der direkten Hitze rasten lassen (Inzwischen den Romana Lechuga Salat mit Caesar Dressing vermischen und mit Croutons und frisch geriebenen Parmigiano bestreuen). Steaks auf angewärmte Teller anrichten und mit den Caesar Salat dazu servieren.

Getränketipp:

Cosmopolitan

3 cl Wodka, 1 cl Cointreau,
2 cl Cranberrynektar, 1 cl Limettensaft

Zutaten im Shaker mit Eiswürfel kräftig schütteln. In ein eisgekühltes Martinglas durch das Barsieb abseihen. Mit einem Stück Limette dekorieren.



Fotos: Kai-Inhüßig, Fotostudio+Werbetaam, www.kai-inhuenig.com

Santa Fe | Steak · Pizza · Bar

Fam. Berger
5300 Hallwang
www.santafe.at

