



Fruchtiger Zitrusduft trifft auf aromatischen Wachmacher

Mit einem Orange-Coffee-Rub verleiht ihr saftigem Steak eine ganz besonders leckere Note - und dazu ein Rotwein wie unser Merlot.

Zeitaufwand

a. 40 Minuten + ca. 30 Minuten
Wartezeit

Schwierigkeitsgrad

ganz einfach

Personenanzahl

4 Personen

Zutaten

1	unbehandelte Bio-Orange
12	geröstete Kaffeebohnen
3	Gewürznelken
1/2 EL	grober Pfeffer
1 TL	Salz
2 Msp.	Zimt
4	Rindersteaks (z. B. Filet- oder Rumpsteaks, à ca. 200 g)
2 EL	Walnusskerne
250 g	gemischter Blattsalat (z. B. Frisée, Eichblatt und Feldsalat)
3	vorgegarte, vakuumierte Rote Beten
2	Schalotten
4 EL	Weißweinessig
4 EL	Walnussöl
1/2	Baguette
1/2 Bund	Petersilie
100 g	weiche Butter
etwas	Alufolie (alternativ eine Aluschale)
ein Paar	Einweghandschuhe

..und dazu Blanchet Merlot Trocken

Zubereitung

1

Für den Orange-Coffee-Rub à la Blanchet: Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Kaffeebohnen, Nelken und ½ TL Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Zimt, 1 TL Salz, Zimt und Orangenschale unterrühren.

2

Steaks waschen, trocken tupfen, evtl. halbieren. Bei Rumpsteak den Fettrand einschneiden. Steaks mit Orange-Coffee-Rub einreiben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

3

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, grob hacken. Blattsalate waschen und in kleine Stücke zupfen. Rote Beten vierteln, in kleine Stücke schneiden (Einweghandschuhe verwenden!). Schalotten schälen, in Streifen schneiden. Essig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl dazu. Walnüsse unterrühren. Blattsalate, Rote Bete, Schalotten und Vinaigrette locker mischen.

4

Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Steaks von jeder Seite ca. 1 Minute grillen. Auf ein Stück Alufolie bzw. in eine Aluschale legen und auf dem heißen Grill je nach Dicke von jeder Seite 4 bis 5 Minuten zu Ende grillen. Brotscheiben auf dem heißen Grill goldbraun rösten. Warme Brotscheiben mit Petersilienbutter bestreichen. Alles zusammen anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut