

Surbeck's Wagyu-Steak

- Wagyu-Steak Argentina
- 4 Personen
- Bratpfanne – 30 Min

Zutaten

2 Wagyu-Steaks
50 g getrocknete Tomaten (NICHT aus dem Öl)
1 dl Gemüse-oder Fleischbouillon
2 Stk Limetten, geriebene Schale und Saft
60 g Eisbergsalat
10 g Peperoncini
Maldon Sea Salt
Schwarzer Pfeffer
Gutes Olivenöl

Zubereitung

Tomaten in kleine Würfel, Eisberg in feine Streifen und Peperoncini so klein wie möglich schneiden. Bouillon und Limettensaft zusammen aufkochen und die Tomatenwürfel begeben. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Sauce würzen und die Tomaten etwas Flüssigkeit aufsaugen lassen.

Das Fleisch braten, so wie man es am liebsten hat. An einem warmen Ort fünf Minuten ruhen lassen. Gegen die Fasern in Tranchen schneiden und auf heißen Tellern anrichten.

Limettenschale, Peperoncini und Eisbergsalat zur Sauce geben, nochmals kurz aufkochen und sofort über das Fleisch geben. Mit etwas feinem Olivenöl beträufeln und gleich servieren.

Surbeck sagt: Man kann nicht genug davon kriegen!

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

