

REZEPT



ZUTATEN

Gazpacho

- 500 g Tomaten
- 50 g Peperoni
- 150 g Gurken
- 1 Stk Gekochtes Ei
- 150 g Toastbrot ohne Rinde
- etwas Milch
- 1 Stk Zwiebel
- 100 g Ketchup (z.B. Stokes)
- 30 cl Mayonnaise (z.B. Baergfeuer)
- 10 g Zucker
- 10 g Paprikapulver edelsüss
- etwas Baergfeuer Chilisaucce
- etwas Kräuteressig

Steak & Marinade

- 2 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver edelsüss
- 1 Prise Rohrzucker
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Meersalz
- etwas Baergfeuer Chilisaucce
- 300 g Ribeye Steak (4 Stück)

Zum Anrichten:
Blattsalat

RIBEYE STEAK & Gazpacho Andaluz

Zubereitung

Gazpacho

Tomaten, Peperoni, Gurken und das gekochte Ei würfeln. Rinde vom Toastbrot entfernen (oder rindenfreies Brot verwenden) und in Milch einweichen. Zwiebel würfeln. Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben. Ketchup von Stokes und Baergfeuer Mayonnaise hinzugeben. Zucker und Paprikapulver beifügen. Nach Belieben mit Baergfeuer Chilisaucce schärfen (ca. 10 Tropfen). Ein Schuss Kräuteressig hinzugeben. Alle Zutaten einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Zutaten fein pürieren und anrichten.

Ribeye Steak

Rosmarin und Thymian abzupfen und klein hacken. Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Olivenöl in einen Mörser (oder ein anderes Gefäss) geben. Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Paprikapulver, Rohrzucker, gemahlener Pfeffer und Meersalz hinzufügen. Nach Belieben mit Baergfeuer Chilisaucce schärfen (ca. 7 Tropfen). Alle Zutaten mit einander vermengen und Steaks darin marinieren (z. B. am Vortag über Nacht im Kühlschrank, luftdicht verschlossen).

Ribeye Steaks vor dem Braten auf Zimmertemperatur bringen. Steaks auf beiden Seiten auf mittel-hoher Stufe für ca. 3-4 Minuten anbraten. Rausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Steaks nochmal von beiden Seiten für ca. 30 Sekunden stark anbraten und an Salatgarnitur anrichten.



4 Personen