



Oberkeulensteak (mit Haut) auf Herbstsalat

4 Oberkeulensteaks mit Haut
2 Rote Bete Knollen
200 g Hokkaido Kürbis
50 g Feldsalat
20 g frische Wallnüsse geröstet
1 Ei
50 g Butter
Weißer Balsamico Essig
Haselnussöl
Salz
Senf
Zucker
Quatre Epices Gewürzmischung

Schritt 1

Die Rote Bete und den Kürbis im Wasserdampf bissfest garen. Eine rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller als Carpaccio anrichten. Die 2. rote Bete und den Hokkaido Kürbis in kleine Würfel schneiden, mit dem Feldsalat auf dem Carpaccio verteilen.

Schritt 2

Vinaigrette für den Salat: Für die Vinaigrette (Salat) das Ei kochen und in Würfel schneiden. Den Balsamico Essig mit dem Haselnussöl vermengen, Verhältnis 1:2, mit etwas Wasser verdünnen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Das gehackte Ei unter die Vinaigrette heben. Damit den Salat marinieren.

Schritt 3

Oberkeulensteaks mit Haut: Die Oberkeulensteaks von beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen und in aufschäumender Butter von der Hautseite ca. 3 min anbraten, dann umdrehen und weitere 3 Minuten braten. Kurz ruhen lassen, aufschneiden. Die Tranchen auf das Carpaccio und den Salat legen. Guten Appetit