



Chicken Schmiede

Oberkeulensteak auf Herbstsalat

4 WIESENHOF Chicken Schmiede AmBoss

Steaks

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 (oder die fertig gewürzten Chicken Schmiede AmBoss Steaks verwenden) 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