



Die **PROMi** GRILLER

FREISCHWIMMER STEAK

Chuck Eye Steak schwimmend grilliert in Butter
mit Knoblauch, Ingwer und Rosmarin,
dazu Knoblauchbrot und Nüsslisalat mit Ei

kreiert von Meta Hildebrand
grilliert von Willi Herren und Serap Yavuz

Rezept für 4 Personen:

CHUCK EYE STEAK:

2	Chuck Eye Steaks à 400 Gramm
1 dl	Olivenöl
200 g	Butter
1	Ingwer
½	Knoblauch
5	Rosmarin-Zweige
etwas	Fleur de Sel

Ein Gratinblech oder eine Pfanne auf den Grill legen und darin die Butter mit dem Öl vermischt zergehen lassen. Die Knoblauchzehen, die ganzen Rosmarin-Zweige sowie den Ingwer, geschält und in Taler geschnitten, in die Butter legen und mit etwas Fleur de Sel würzen. Sobald die Butter köchelt, das Fleisch reinlegen und immer wieder mit der Butter arrosieren, d.h. die heisse Butter wiederholt mit einem Löffel über das Fleisch giessen. Fleisch alle zwei Minuten wenden. Kurz bevor die Steaks gar sind, sie aus der Buttersauce nehmen und auf dem Grillrost auf beiden Seiten etwas anbraten. Steaks schliesslich in der Buttersauce servieren.

KNOBLAUCHBROT:

8 Tranch. Brot
4 Knoblauchzehen
50 g Olivenöl
etwas Fleur de Sel

Das Brot auf dem Grill rösten. Knoblauch pressen, mit Olivenöl mischen und etwas Fleur de Sel zugeben. Mit der Knoblauch-Öl-Mischung das knusprige Brot bestreichen und das Brot auf der marinierten Seite für 30 Sekunden erneut auf den Grill legen.

NÜSSLISALAT:

100 g Nüsslisalat
2 gekochte Eier
2 EL edler Balsamico
5 EL Öl (z.B. Zitronenöl)
etwas Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Nüsslisalat waschen und in eine Schüssel geben. Die gekochten Eier über den Nüsslisalat zupfen. Öl, edlen Balsamico, Fleur de Sel und Pfeffer in einer separaten Schüssel mischen und über den Nüsslisalat geben.