

Rib-Eye-Steak im Limetten-Knoblauch-Sud

Für 2 Personen

2 Rib-Eye-Steaks, a 160 g	1 Limette	1 Zitrone
1 Maniokwurzel	1 reife Avocado	1 Fleischtomate
1 rote Zwiebel	1 Knolle Knoblauch	250 g Butterschmalz
1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl	Rapsöl
Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz
Zucker		

Die Maniokwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und dann in einem Topf mit Salzwasser 15 Minuten gar kochen. Nach dem Kochen kurz ziehen lassen, die Stücke aus dem Topf nehmen und in einer Pfanne mit Butterschmalz frittieren. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Tomate in Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch herauslösen. Anschließend mit der Zwiebel und der Tomate vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und weißem Balsamico würzen. Die Steaks waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend das Fleisch mit Meersalz und Knoblauch einreiben. Die Steaks in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten, die Zitrone und die Limette auspressen und mit dem Saft die Steaks ablöschen. Die Maniokwurzel, mit dem Salat und dem Steak auf einem Teller anrichten und servieren.

Celina Schmieder am 20. Dezember 2010