

# Steak-Sandwich

## Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	5 festk. Kartoffeln	1 Ciabatta
100 g Cheddar Käse in Scheiben	2 schwarze Krimtomaten	1 Salatgurke
0,5 Kopf hellen Eichblattsalat	1 Limette	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Chili-Schote	1 Knolle Ingwer
2 Zweige Basilikum	1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Dill
50 g Zucker	300 ml Dijonsenf	200 ml Geflügelfond
Worcestersoße	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin zupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Rinderfilet mit dem Rosmarin und dem Knoblauch anbraten. Anschließend in den Ofen stellen. Die Limette teilen und auspressen. Den Ingwer reiben. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Chili-Schote der Länge nach aufschneiden, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen und klein hacken. Den Ingwer, die Zwiebel und die Chili-Schote zusammen mit dem Geflügelfond, dem Limettensaft und dem Zucker in einem Topf köcheln lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der Brühe ziehen lassen. Das Ciabatta in zwei Hälften schneiden. Mit dem Senf bestreichen und der Worcestersoße beträufeln. Die Salatgurke schälen und in Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Das Basilikum zupfen. Das Ciabatta mit der Salatgurke, dem Salat und dem Basilikum belegen. Das Rinderfilet aus dem Ofen holen, aufschneiden und mit auf das Ciabatta legen. Anschließend mit dem Cheddar Käse belegen und das Steaksandwich auf einem Teller anrichten.

Stephan Kahl am 30. Mai 2011