

Cheese-Steak mit Zwiebel-Marmelade

Für zwei Personen

Für die Zwiebelmarmelade:

3 Schalotten	80 g Butter	150 g Zucker
150 g Honig	30 ml trockener Rotwein	100 ml Ahornsirup
200 ml dunkler Balsamico	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Cheesesteak:

300 g Rib-Eye-Steak	1 ganzes Baguette	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Knoblauchzehe	200 g Cheddar
150 g Gruyère	150 g Gouda	400 ml Milch
110 g Butter	50 ml Sojasauce	150 g Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gemahl. Cayennpfeffer	½ TL Rauchsatz
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Cacio e pepe-Pommes:

4 festk. Kartoffeln	100 g Pecorino	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
---------------------	----------------	---------------------------

Für die Zwiebelmarmelade:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Schalotten abziehen und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Stetig umrühren und mit Balsamico, Rotwein und Ahornsirup ablöschen. Mit Honig zu einer dickflüssigen Masse einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kurz vor dem Servieren auf das knusprig gebackene Baguette streichen bevor Fleisch und Käsesauce darüber kommt.

Für das Cheesesteak:

Knoblauch abziehen und pressen. Ribeye Steak in dünne Streifen schneiden und in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, ½ TL Paprikapulver, Rauchsatz, Pfeffer, Sojasauce, ½ TL Cayennpfeffer und Knoblauch marinieren. Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Mit in die Fleischmarinade geben. Alles in einer Pfanne mit Öl und 1/4 Butter medium anbraten.

Baguette längs aufschneiden und im Ofen knusprig erwärmen bis kurz vor dem Servieren.

Mit Mehl und Butter eine Mehlschwitze ansetzen und mit Milch aufgießen.

Gruyère, Cheddar und Gouda fein reiben und langsam unter Mehlschwitze rühren bis Käse komplett geschmolzen ist. Käsemasse mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Paprikapulver und Cayennpfeffer würzen und zu einer cremigen Käsesauce verrühren.

Für die Cacio e pepe-Pommes:

Kartoffeln schälen und in dünne Pommes schneiden. In Wasser einlegen und von Stärke befreien. Abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trockentupfen. In Fritteuse zweimal knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit geriebenem Pecorino und schwarzem Pfeffer toppen.

Robert Behounek am 29. Juni 2023