

# Schweine-Steak-Toast à la Chef

## Für zwei Personen

2 Schweinesteaks, à 150 g	2 Scheiben Sandwichtoast	100 g Speckstreifen
2 Zwiebeln	1 Tomate	1 Gurke
1 Kopfsalat	2 Chilischoten, mild	50 g schwarze Oliven
50 g Zucker	125 ml Kräuternessig	1 EL Olivenöl
Speiseöl, Butter	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Steaks waschen und trocken tupfen. Anschließend zwischen Klarsichtfolie legen und flach klopfen. Etwas Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zum Warmhalten in den Backofen geben. Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett erhitzen und anbraten. Anschließend beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, etwas Öl hinzugeben und die Zwiebelringe anbraten. Aus dem Kräuternessig, dem Olivenöl, dem Zucker, etwas Wasser, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Die äußeren Blätter von dem Salat trennen, waschen und durch die Marinade ziehen. Die Hälfte der Gurke in Scheiben schneiden. Die Tomate vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides ebenfalls durch die Marinade ziehen. Den Salat auf Tellern anrichten und die Chilischote oben auf geben. Die Toasts im Toaster rösten. Das Brot neben den Salat legen. Zuerst mit einem Steak, dann mit Speck und den Zwiebelringen belegen. Die Oliven fein hacken und oben auf geben. Das Steak zuklappen und mit dem Salat servieren.

Maxi Rabai am 06. August 2012