

Steak-Sandwich mit Chili und hausgemachter Kräuter-Butter

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 150 g	0,5 Ciabatta	2 Tomaten
1 Zwiebel	1 TL japan. Chilipfeffer	1 Zitrone, unbehandelt
200 ml Olivenöl	100 ml Rapsöl	200 ml Teriyaki-Soße
250 g Butter	1 Bund Rosmarin	1 Bund Petersilie
1 Bund Koriander	1 Bund Majoran	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Brot aufschneiden und zwei Stücke mit Olivenöl reichlich einstreichen. Anschließend mit dem japanischen Chilipfeffer würzen. Nun auf der weißen Seite knusprig in einer Grillpfanne braten. Rosmarin, Petersilie, Koriander und Majoran zupfen und fein hacken. Die Butter mit diesen Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und auspressen und die Kräuterbutter mit dem Saft verrühren. Die Steaks waschen, trocken tupfen und plattieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten etwa zwei Minuten grillen. Das restliche Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und die Tomaten vom Strunk befreien. Die Tomaten und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, mit der Teriyaki-Soße glacieren und ebenfalls circa eine Minute von jeder Seite braten. Die Brotscheiben großzügig mit der Kräuterbutter bestreichen und mit Tomatenscheiben, Steak und Zwiebeln belegen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2010