

Ossobucco und Steak tartare, Grill-Gemüse mit Caipi-Salsa

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Scheiben Rinderfilet, 3 cm dick 2 Jacobsmuscheln Salz, Pfeffer

Für das Grillgemüse:

1 gelbe Paprika 1 rote Paprika 1 Zucchini
1 Tomate 1 Zitrone 1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch 40 ml Rapsöl 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Für die Caipi-Salsa:

1 Zweig Koriander 1 Zweig Petersilie 1 Zweig Basilikum
1 Limette $\frac{1}{2}$ Thai-Chili 10 g Ingwer
 $\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch 2 TL brauner Zucker Pflanzenöl, Salz

Für die Steak-Marinade:

1 EL schwarze Oliven $\frac{1}{2}$ Limette 100 ml Schmand
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 50 ml Olivenöl 1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Für das Ossobucco de luxe zwei Rinderfilets mittig mit dem Kreuzschnitt versehen. Anschließend den Schlitz mit den Fingern etwas weiten und je eine Jacobsmuschel hineingeben. Von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und von beiden Seiten je drei Minuten grillen. Für das Steak tartare das letzte Rinderfilet quer durchschneiden. Jede Scheibe bis zur Hälfte kreuzweise wie Tatar einschneiden. Die Unterseite mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nur die Unterseite für zwei bis drei Minuten grillen. Für die Marinade die Schale von der Limette reiben, den Saft auspressen und beides mit den restlichen Zutaten vermengen. Anschließend über das Steak tartare geben. Für das Grillgemüse die Paprika halbieren, entkernen und kleinschneiden. Von der Tomate den Strunk entfernen und von der Zucchini die Enden. Beides ebenfalls kleinschneiden. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut durchmengen. Fünf Minuten stehen lassen. Anschließend den Thymian und den Rosmarin von den Stielen befreien und dazugeben. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und ebenfalls unterheben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft der Zitrone sowie das Öl zu dem Gemüse geben und zehn bis zwölf Minuten auf dem Grill garen. Für die Caipi-Salsa alle Zutaten in einem hohen Gefäß vermengen und mixen. Das Ossobucco de luxe und Steak tartare auf Grillgemüse mit Caipi-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marquard am 28. Juli 2014