

Porterhouse-Steak mit Barbecue-Soße und Cesar Salad

Für 4 Personen

Steak:

1 kg Porterhousesteak	1 EL Öl	6 EL Butter, braun
1 Schote Vanille	3 Zehen Knoblauch	6 Scheiben Ingwer, klein
4 Splitter Zimtrinde	1 TL Kardamom, grün	1 Schote Chili, rot, frisch
1 Schote Chili, grün, frisch	Thymian	Rosmarin
Pfeffer, schwarz	Salz, grob	

Barbecuesoße:

0,5 Orange, unbehandelt	100 ml Ananassaft	100 ml Espresso
300 g Tomatenketchup	1 EL Zucker	1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Rauchsatz	2 Zehen Knoblauch	1 Msp. Ingwerpulver
Chiliflocken		

Dressing:

1 Ei	2 – 3 EL Zitronensaft	1 TL Senf, scharf
1 – 2 EL Tomatenketchup	1 Zehe Knoblauch	3 Sardellenfilets
1 EL Parmesan	1 Prise Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
120 ml Maiskeimöl	50 ml Olivenöl, mild	50 ml Gemüsebrühe
Orangenabrieb	Ingwer	Salz

Worcestershiresoße

Salat und Fertigstellung:

2 – 3 Romanasalatherzen	4 Tomaten	2 Scheiben Toastbrot
50 g Butter	1 Zehe Knoblauch	4 EL Parmesanspäne

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Steak:

Ein Ofengitter mit Abtropfblech drunter in den Backofen schieben. Das Porterhousesteak in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. In den vorgeheizten Backofen legen und in 50 bis 60 Minuten rosa durch ziehen lassen. Die Vanilleschote in vier Stücke schneiden und auskratzen. Währenddessen in einer Pfanne bei milder Hitze braune Butter erwärmen, die geschälten und halbierten Knoblauchzehen, Ingwerscheiben, Zimtsplitter, Vanillestangen, Kardamom und Chilischoten einlegen und darin ziehen lassen. Das Steak aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gewürzbutter beträufeln.

Barbecue-Soße:

Schale der Orange abreiben. Den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Soße mit Paprikapulver, Rauchsatz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Dressing:

Eigelb, Zitronensaft, Senf, Worcestershiresoße, Ketchup, gehackten Knoblauch, etwas geriebener Ingwer, gehackte Sardellenfilets und geriebenen Parmesan mit einer Prise Salz, Zucker und Cayennepfeffer in einen Mixer geben. Den Mixer bei kleiner Drehzahl einschalten und das Maiskeimöl in einem feinen Strahl dazugießen, so dass eine glatte gebundene Soße entsteht. Das Olivenöl nach und nach hinzufügen, zum Schluss die Brühe hineinmischen. Gegebenenfalls mit etwas Orangenabrieb nachschmecken.

Salat und Fertigstellung:

Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Tomaten waschen, ent-

strunken und achteln. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Butter mit der ungeschälten Knoblauchzehe gleichmäßig und goldbraun braten, auf einem Sieb abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe dabei entfernen. Den Salat mit Tomaten und Dressing mischen, auf tiefen Tellern anrichten und mit den Croutons und Parmesanspänen bestreuen.

Anrichten:

Das Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Barbecue-Soße mit auf den Teller geben und den Ceasars Salad dazu servieren.

Alfons Schuhbeck am 26. August 2011