

# Rinder-Steak mit Miso-Kruste und Thai-Auberginen

## Für 4 Personen

50 g Toastbrot	50 g Butter	2 TL Misopaste
0,5 Knolle Ingwer	2 Limetten , unbehandelt	4 Rindersteaks, a 250 g
60 ml Olivenöl	0,5 Knolle Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	12 Thai-Auberginen (Mini-Auberginen)	3 EL Zucker
3 EL Sake	1 Schote Chili, klein, rot	2 TL Fruchtsenf
1 TL Sesam, hell	20 ml Sesamöl	4 Frühlingszwiebeln
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für die Kruste das Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter mit der Misopaste in einer Schüssel schaumig schlagen. Vom Ingwer ein zehn Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schale einer halben Limette reiben, den Saft pressen. Die Butter- Misopaste mit dem fein geriebenen Ingwer, Limettensaft und abgeriebener Schale mischen. Das geriebene Brot zugeben und untermischen. Nun die Brotmasse in einen Gefrierbeutel geben, drei bis vier Millimeter dick ausrollen und zehn Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rindersteaks darin von beiden Seiten anbraten. Knoblauch, Thymian und Rosmarin mit ins Bratfett geben. Die Steaks herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Alufolie belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofengrill auf 220 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch rautenförmig einritzen. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten grillen. Für die Marinade die Schale einer Limette abreiben und den Saft pressen. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Zucker, Sake, Limettensaft und abgeriebene Schale, Chili, Fruchtsenf, Sesam und Sesamöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und zur Marinade geben. Die Thai-Auberginen auf einer Platte anrichten und großzügig mit der Marinade beträufeln. Die Kruste in vier Stücke schneiden und die Folie entfernen. Nun auf die Steaks legen und das Fleisch unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren. Anschließend in Scheiben schneiden und auf den Auberginen anrichten. Mit der restlichen Marinade beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 10. Juli 2010