

T-Bone-Steak vom Büffel, grüner Spargel, Mozzarella

Für 4 Personen

Für die T-Bone-Steaks:

2 T-Bone-Steaks, Büffel à 700 g	4 Rosmarinzweige	4 Thymianzweige
4 Salbeizweige	Salz	Rosensalz
Rosmarinsalz	Pfeffer	

Für den Spargel:

480 g grüner Spargel	Orangen-Abrieb	40 ml Olivenöl
Salz, Zucker	8 Sch. Büffel-Mozzarella (120 g)	1 getrock. Chilischote

Außerdem:

100 g Parmesan am Stück

Die Steaks salzen und mit etwas Olivenöl einreiben. Für die Marinade die Kräuter mit Olivenöl, Rosensalz und Rosmarinsalz im Mörser leicht zerkleinern. Die Steaks salzen und auf dem Grill anbraten und garen. Später mit der Marinade bestreichen und pfeffern.

Den Spargel zu gleichen Teilen auf 4 Bögen Alufolie verteilen und mit Salz und etwas Zucker würzen. Die abgeriebene Orangenschale und etwas Olivenöl darübergerben und je 2 Scheiben Büffel-Mozzarella auf den Spargel legen. Etwas Chili über den Mozzarella streuen.

Die Alu-Päckchen gut verschließen und bei mäßiger Hitze auf dem Grill ca. 12 - 15 Minuten garen.

Zum Anrichten je 1 Spargel-Päckchen auf einen Teller legen und die Alufolie öffnen. Das Steak in Scheiben schneiden, auf den Spargel legen und etwas Parmesan darüberhobeln.

Sören Anders am 14. November 2019