

Sandwich mit Entrecôte, Kräuter-Remoulade und Rucola

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 4 dünne Entrecôtes | 1 Bund Rucola | 2 frische Eier |
| 4 cl Sonnenblumenöl | 1 Prise Zucker | 1 Spritzer weißer Balsamico |
| 4 kleine Cornichons | 1 - 2 EL Kapern in Lake | 1 EL gehackter Schnittlauch |
| 1 EL gehackte Petersilie | Salz, | weißer Pfeffer |
| Pfeffer | 8 Scheiben Weißbrot | |

Entrecôtes vom Fett befreien und im Ofen 20 - 25 Minuten bei 70° Ober- und Unterhitze vor-temperieren.

Eier in ein schmales Gefäß geben, das Öl darüber gießen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Pürrier-Stab langsam von unten nach oben ziehen bis sich das Öl mit den Eiern zu einer Mayonnaise verbunden hat. Mit einem Spritzer Essig und einer Prise Zucker abschmecken.

Cornichons würfeln, Kapern und Kräuter hacken und alles unter die Mayonnaise ziehen. Weißbrot rösten.

Steaks in der Grillpfanne von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten, mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Brotscheiben mit Rucola belegen, Kräuterremoulade darüber träufeln, dann die Steaks darauf legen und mit zweiter Scheibe Brot zu einem Sandwich zusammenlegen.

Kartoffel-Eiermasse auf Teller verteilen, den Braten mit der Sauce dazu anrichten, mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Streifen vom Frühlingslauch und Raukeblättern garnieren.

Björn Freitag am 13. März 2021