

# Steak-Sandwich Italian Style

## Für 2 Personen:

|                     |                   |                          |
|---------------------|-------------------|--------------------------|
| 3 EL Zucker         | 1 rote Zwiebel    | 1/2 Knoblauchzehe        |
| 200 g Kirschtomaten | 1 Msp. Gewürzsalz | 1 EL Sojasauce           |
| 50 ml Weißwein      | 2 EL Essig        | 1 Rumpsteak (300 g)      |
| 1 Msp. Gewürzmix    | 1/2 Ciabatta      | 1 Bund glatte Petersilie |
| 150 g Mayonnaise    | 1 Burrata         |                          |

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Zucker in einem Topf schmelzen.

In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Kirschtomaten in den flüssigen Zucker geben und ca. 3 Minuten unter Rühren darin karamellisieren. Tomaten mit Gewürzsalz würzen, mit Sojasauce, Weißwein und Essig ablöschen und ca. 13 Minuten zu einer Art Tomaten-Marmelade einkochen.

Währenddessen die Fettkante vom Rumpsteak abschneiden und in einer heißen Pfanne ausbraten.

In der Zwischenzeit das Rumpsteak schräg in dünne Scheiben, zu Minutensteaks, schneiden. Minutensteaks mit einem Fleischhammer etwas plattieren und von beiden Seiten kräftig mit Gewürzmix würzen. Die Scheiben zur Fettkante in die Pfanne geben und im ausgelassenen Fett von beiden Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Ciabatta kurz im heißen Ofen rösten. Petersilie in einer Küchenmaschine fein zerkleinern.

Mayonnaise dazugeben und in der Küchenmaschine zu einer Petersilien-Mayonnaise vermengen.

Ciabatta längs halbieren und beide Hälften mit der Petersilien-Mayonnaise bestreichen. Auf die untere Hälfte Tomaten-Marmelade und jeweils 2-3 Minutensteaks geben.

Zerzupften Burrata und etwas mehr Tomaten-Marmelade on Top geben.

Das Sandwich mit der oberen Hälfte verschließen.

Steffen Henssler am 16. September 2023