

Rumpsteak Sashimi-Art

Für 2 Portionen

200 g Rumpsteak 1 Granatapfel 1 Avocado
Pfeffer, Zucker, Salz Olivenöl

Die Fettkante des Rumpsteaks entfernen, mehrmals einschneiden und in einer Pfanne anschwitzen, damit das Naturfett ausgeht. Reichlich schwarzen Pfeffer auf ein Brettchen geben. Das Rumpsteak salzen und im Pfeffer wenden, bis dieser komplett vom Fleisch angenommen ist. Nun in der Pfanne im Eigenfett von allen Seiten scharf anbraten. Für den Dip den Granatapfel halbieren, etwas Saft herausdrücken und die Kerne auslösen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren. Mit dem Granatapfel vermischen und mit Salz, Zucker und Olivenöl verfeinern. Das Rumpsteak sehr dünn aufschneiden und auf Teller legen. Die Streifen mit dem Dip bestreichen und zusammenklappen. Nun die krosse Fettschicht der Fettkante abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit etwas Olivenöl über die Rumpsteak-Häppchen geben.

Tipp:

Eignet sich besonders gut als Häppchen für einen gelungenen Party-Abend.

Steffen Henssler am 06. Februar 2013