

Rib-Eye Steak mit Rucola-Champignon-Pesto

Für eine Portion:

2 Rib-Eye Steaks	100 g Rucola	60 g Champignons
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Das Rib-Eye Steak mit Olivenöl einreiben, beidseitig salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten und anschließend ruhen lassen. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erwärmen. Parallel Zwiebeln und Knoblauch abziehen und schneiden, die Champignons vierteln und alles auf mittlerer Hitze anbraten. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss den Rucola hinzugeben und kurz in der Pfanne schwenken. Das Gemüse in einen Standmixer geben und mit einem Schuss Olivenöl sowie Parmesan verfeinern. Die Masse so lang mixen, bis ein homogenes Pesto daraus entsteht. Das Steak in Tranchen schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Hilfe eines Löffels kleine Pesto-Nocken formen und diese neben dem Fleisch platzieren.

Steffen Henssler am 20. Juni 2013