

Baguette mit roten Zwiebeln und Rinder-Steak

Für zwei Portionen

1 Baguette	1 Rindersteak	3 EL Butter
3 Zehen Knoblauch	1/2 Bund Thymian	2 EL Olivenöl
3 rote Zwiebeln	100 g griech. Joghurt	1 TL Ras el Hanout
Meersalz, Pfeffer		

Das vom Vortag übrig gebliebene Baguette in acht Scheiben (wie für Bruschetta) schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einer großen Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, die Baguettescheiben hineinlegen, Knoblauch und den Thymian zugeben und das Brot von beiden Seiten rösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen. Die roten Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Das dünne Steak (bzw. wenn es ein dickeres Steak ist, vorher halbieren) salzen und in einer beschichteten Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl von beiden Seiten braten, mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz auf dem Schneidebrett zum entspannen liegen lassen. Anschließend die Zwiebeln in die Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde, mit einer Prise Salz würzen und schwenken. Währenddessen den griechischen Joghurt in einer kleinen Schüssel mit Meersalz, Pfeffer und Ras el Hanout abschmecken. Die Crostinis mit dem abgeschmeckten Joghurt bestreichen, das Steak in dünne Tranchen schneiden und darauf verteilen, Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit einer Prise Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Alexander Herrmann am 17. November 2014