



BBQ-Waldorf-Salat mit Walisischem Rind

Zutaten

- 450 g Rumpsteak vom Walisischen Rind
- Salz und Pfeffer
- etwas Butter
- Für den Salat:
- 1 Römersalat
- 1 grüner Apfel, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 3 Selleriestiele, in Scheiben geschnitten
- 50 g weiße Trauben, in Hälften geschnitten
- 50 g rote Trauben, in Hälften geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 50 g Walnüsse
- Für den Dressing:
- 30 ml (2 EL) kaltgepresstes, extra natives Olivenöl
- 30 ml (2 EL) Walnuss- oder Sonnenblumenöl
- 30 ml (2 EL) Weißweinessig
- 5 ml (1 TL) Dijonsenf
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 30 g (2 EL) gehackte Walnüsse

Zubereitung

1. Steak in einer heißen Grillpfanne in Backofen auf Grillstufe oder auf einem vorgeheizten BBQ-Grill nach Wunsch zubereiten. Steaks ca. 5 Minuten ruhen lassen und jeweils ein wenig Butter darauf geben.
2. In der Zwischenzeit Früchte und Gemüse in einer großen Schale vermengen. Dressingzutaten in einen Dressingshaker geben und vermischen. Steaks pfeffern und salzen und in Streifen schneiden.
3. Salat auf Tellern anrichten und mit Steakstreifen garnieren. Dressing darüber geben und servieren.



Zubereitungszeit:
10 Minuten

Portionen: 4

Küche:
nordamerikanisch

Zuschnitt: Steak