



Steak vom Walisischen Rind (g.g.A.) mit grüne Oliven-Aioli

Zutaten

- 2 breite Steaks (Sirloin, Rumpsteak oder Rib Eye) vom Walisischen Rind
- Rapsöl

Für das Aioli:

- 2 EL Kapern, gespült und fein gehackt
- ca. 50 g (6 Stück) grüne Oliven, entkernt und feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und feingehackt
- 45 g (3 EL) Mayonnaise
- 30 g (2 EL) frischer Basilikum, gehackt

Zum Anrichten:

- 1 kleiner Laib Sauerteigbrot, o.ä.
- weiche Knoblauch-Kräuterbutter nach Geschmack
- knackige Baby-Salatblätter

Zubereitung

1. Zutaten für die grüne Oliven-Aioli in Rührschüssel geben und alles mit Mixer grob pürieren. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Steaks vom Walisischen Rind auf Rapsöl in heißer Grillpfanne bis zu gewünschtem Gargrad von beiden Seiten grillen.
3. Brot kross toasten. Mit Knoblauch-Kräuterbutter bestreichen, Steak darauf platzieren, mit grüner Oliven-Aioli und Salatblättchen belegen. Servieren und genießen.



Zubereitungszeit:
10 Minuten

Portionen: 2

Küche: mediterran

Zuschnitt: Sirloin-
Steak, Rumpsteak,
Rib Eye-Steak