

Steak-Sandwich mit Salsa und Nachos

Für 2 Personen

200 g Rinderfilet (2 Stück)	3 Scheiben Toast	36 Nachos
6 Scheiben Bacon	2 Strauchtomaten	2 Eier
200 g geschälte Tomaten	2 Zehen Knoblauch	5 Schalotten
50 g Feldsalat	50 g Römersalat	50 g Lollo Rosso
1 Kopf Eisbergsalat	50 g frischer Kerbel	1 Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 Chilischoten, rot	50 g Jalapenos
2 Eier	40 g Butter	50 g Tomatenmark
4 cl Balsamico Essig	3 cl Kürbiskernöl	100 ml Olivenöl
10 cl Weißwein, trocken	Meersalz	schwarzer Pfeffer

2 Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb zusammen mit fünf Zentiliter Weißwein, Pfeffer und Meersalz aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Unter weiterem Aufschlagen Olivenöl hinein tröpfeln, bis die Mayonnaise gelblich und angestockt ist. Den Kerbel sehr fein hacken und zu der Mayonnaise geben. Vier Schalotten und den Knoblauch abziehen und hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und die Tomaten dazugeben. Die Jalapenos klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Das Lorbeerblatt dazugeben. Die Petersilie fein hacken, die Chilischote längs aufschneiden und die Kerne entfernen, beides mit in die Pfanne geben. Die Tomaten aus der Dose mit in die Pfanne geben. Etwas Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten köcheln lassen und anschließend kalt stellen. Eine Pfanne erhitzen und die Bacon-Scheiben darin knusprig anbraten. Die 2 verbliebenen Eier aufschlagen und als Spiegeleier ebenfalls in die Pfanne geben. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin anbraten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Toastscheiben goldbraun toasten. Den Eisbergsalat waschen und trocken schleudern. Auf jede Toastscheibe die Kerbel-Mayonnaise streichen. Auf die eine Sandwichscheibe ein Eisbergsalatblatt geben. Darauf die Rinderfiletstreifen legen. Auf die Rinderfiletstreifen vier Scheiben Tomaten legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Tomaten drei Baconscheiben legen. Anschließend das Ganze mit einer Toastscheibe abdecken. Auf diese Sandwichscheibe ein Eisbergsalatblatt legen und vier Scheiben Tomaten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Bacon und das Spiegelei mit auflegen. Mit einer Toastscheibe abdecken und mit Holzspießen fixieren. Anschließend diagonal durchschneiden. Den Feldsalat, den Römersalat und den Lollo Rosso waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Balsamico, den Senf, den Honig und eine Prise Meersalz zu einem Dressing verarbeiten. Das Kürbiskernöl dazugeben. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Anschließend die Schalotte sehr fein hacken und den Balsamico, den Senf, Honig und etwas Meersalz in eine Schüssel geben und die Masse mit einem Schneebesen aufschlagen. Das Kürbiskernöl dazugeben und den Salat mit etwas von dem Dressing als Beilage anrichten. Das Steaksandwich auf einem Teller anrichten und mit dem Salat garnieren und servieren.

Andreas Lübcke am 15. März 2010