

# Rib-Eye-Steak mit gefüllter Tomate, Knoblauch-Bruschetta

## Für 2 Personen

|                           |                           |                     |
|---------------------------|---------------------------|---------------------|
| 2 Ripeyesteaks, a 300 g   | 1 Stange Baguette         | 3 Tomaten           |
| 1 Knolle Knoblauch        | 1 Zweig Basilikum         | 50 ml Crème-fraîche |
| 150 g Schafskäse          | 100 g Ziegenkäse, Salakis | 150 g Butter        |
| 30 g Kräuter der Provence | Sonnenblumenöl            | Salz                |
| schwarzer Pfeffer         |                           |                     |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tomate vom Strunk befreien, den Deckel abschneiden und aushüllen. Den Schafskäse, den Ziegenkäse und die Crème-fraîche zu einer Masse vermengen. Anschließend die Tomate mit der Masse befüllen und in den Ofen stellen. Die Ripeyesteaks waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchknolle trennen, abziehen und klein hacken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks und den Knoblauch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Ofen stellen. Die Butter mit der Kräutermischung vermengen. Anschließend in das Gefrierfach stellen. Das Baguette in Scheiben schneiden und in den Ofen stellen. Für das Bruschetta die restlichen Tomaten vom Strunk entfernen und klein schneiden. Das Knoblauch abziehen, klein hacken und pressen. Das Basilikum zupfen. Die Tomaten, das Knoblauch und das Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate, die Steaks und das Baguette aus dem Ofen nehmen. Die Kräuterbutter aus dem Gefrierfach nehmen. Die Tomatenpaste auf das Baguette streichen. Das Rip-Eye-Steak mit der gefüllten Tomate und dem Bruschetta auf Tellern anrichten und servieren.

Gordon Weiss am 13. April 2011