

Steak-Crostini mit Creme-Caesar-Style und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Creme:

1 Sardellenfilet	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
30 g Parmesan	3 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Senf
30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Steak-Crostini:

150 g Entrecôte	$\frac{1}{4}$ Weißbrot am Stück	20 g Rucola
1 Knoblauchzehe	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

80 g Feldsalat	1 kl. Granatapfel	1 kl. Knoblauchzehe
75 g Walnüsse	2 EL Ahornsirup	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kürbis:

300 g Hokkaido	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------	---------------	---------------

Für die Creme:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Crème fraîche, Sardellenfilet und Knoblauch mit einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.

Senf, Parmesan, Zitronensaft und Olivenöl unter die Creme heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steak-Crostini:

Weißbrot in Scheiben schneiden und Kruste abschneiden.

Das Steak in einer Grillpfanne von beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad in etwas Pflanzenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Ruhen abdecken.

Rucola gründlich waschen, putzen und trockenschleudern.

Weißbrot in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten rösten und anschließend mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe und Olivenöl bestreichen. Steak in feine Tranchen schneiden und das geröstete Brot mit Steak, etwas Rucola und der Caesar-Style-Creme belegen.

Für den Salat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Granatapfelkerne auslösen.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Knoblauch mit Öl, Essig und Ahornsirup zu einem Dressing verrühren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse in eine Pfanne ohne Fett geben und mit dem Zucker karamellisieren.

Kurz vor dem Servieren Salat mit Dressing vermengen und mit Granatapfelkernen und Walnüssen garnieren.

Für den Kürbis:

Kürbis waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Streifen schneiden.

Kürbisstreifen auf einem Backblech verteilen. Kürbis mit Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis im Ofen für ca. 15-20 Minuten rösten und dabei gelegentlich wenden.

Thomas Schepers am 28. Januar 2025