

Steak-Sandwich

Für 2 Personen:

1 Kartoffel	4 EL Bratöl	250 g Steakhüfte, dünne Scheiben
Würzmix	4 Scheiben Speck	Gewürzsalz
Pfeffermix	1 Tomate	4 Blatt Mini-Römersalat
6-8 EL Chilimayo	4 Scheiben Toastbrot	

Kartoffel schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei hoher Hitze anrösten.

In der Zwischenzeit die Steakscheiben von beiden Seiten mit Würzmix würzen. Restliches Bratöl in eine Grillpfanne geben und mit einem Küchenpapier in der Pfanne verstreichen. Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Wenn die Kartoffelscheiben goldbraun sind einmal wenden und von der anderen Seite auch anrösten. Das Fleisch in der Pfanne wenden, sobald es Grillspuren hat. Dann von der anderen Seite ca. 20 Sekunden braten und aus der Pfanne nehmen. Speck in die Grillpfanne geben und darin anbraten.

Kartoffelscheiben mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, durchschwenken und aus der Pfanne nehmen. Speck ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Tomate in Scheiben schneiden. Salatblätter zurechtlegen.

Je 2 EL Chilimayo auf zwei Toastscheiben streichen und die Toasts mit den Tomatenscheiben und den Salatblättern belegen.

Dann das Fleisch sowie die Kartoffelscheiben und zuletzt die Speckscheiben darauflegen. Die noch unbelegten Toastscheiben jeweils von einer Seite in den Fleischsaft tunken und diese Seite mit der restlichen Mayo bestreichen und als Deckel auf das Sandwich legen. Sandwiches schräg halbieren, sodass zwei Dreiecke entstehen. Diese auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 09. Mai 2024