

Italienischer Fleisch-Salat

Für 2 Personen:

200 g Rumpsteak	Fleischgewürz	4 EL Olivenöl
2 Salsicce	10 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum
1 rote Zwiebel	2 EL Butter	80 g Parmesan
1-2 Limetten	Pfeffermix	Gewürzsalz

Rumpsteak mit Fleischgewürz würzen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salsicce in Scheiben schneiden. Fleisch und Salsicciascheiben in die Pfanne geben und bei hoher Hitze scharf anbraten.

Kirschtomaten halbieren und in eine Schüssel geben.

Basilikumblätter dazu zupfen.

Basilikumstiele fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Zwiebel in feine Ringe schneiden und zu Tomaten und Basilikum geben.

Rumpsteak und Salsicciascheiben in der Pfanne wenden. Butter in die Pfanne geben und einmal durchschwenken.

Die Hälfte des Parmesans über eine feine Reibe in die Schüssel reiben. Schale von einer Limette ebenfalls in die Schüssel reiben.

Limette auspressen und den Saft zusammen mit dem restlichen Olivenöl in die Schüssel geben.

Salsicciascheiben aus der Pfanne nehmen und zum Salat geben.

Fleisch von beiden Seiten mit der geschmolzenen Butter arrosieren.

Pfanne von der Hitze ziehen.

Salat mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, etwas vom Fett aus der Pfanne mit zum Salat geben und vermengen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, ca. 1 Minute ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und zum Salat geben.

Alles vermengen und auf zwei Tellern anrichten. Restlichen Parmesan darüberreiben und servieren.

Steffen Henssler am 23. Mai 2024