

Rindshuftsteak mit Cherrytomätchen und Oliven

La Mise en Place:

3 Zweiglein Oregano, 1 Zweiglein Rosmarin, 250 g Cherrytomätchen, 8 schwarze entsteinte Oliven, 1 Knoblauchzehe, Pfeffermühle, 3 EL Olivenöl, 300 g Rindshuftsteaks, Piment d'Espelette, Olivenöl, 2 EL Sojasosse, 1 EL Balsamico, 1 Hdv. Rucola

Die Vorbereitung:

Die Oreganoblättchen und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und beides kleiner schneiden. Cherrytomätchen und Oliven halbieren und zusammen in ein Schüsselchen geben. Knoblauch, Oregano und Rosmarin zu den Tomätchen geben und kräftig mit Pfeffer würzen. Olivenöl darüber träufeln und mischen. Auf dem Boden einer Gratinform verteilen. In den Ofen schieben. Rindshuftsteaks mit Pfeffer und Piment d'Espelette bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin kurz und kräftig anbraten und mit Sojasosse beträufeln. Herausnehmen, in Alu einpacken und kurz ruhen lassen.

Die Tomätchen mit Balsamico beträufeln und Rucola darüber streuen.

Das Gratiniieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Die Vollendung:

Das Fleisch anrichten und die Rucola-Tomätchen dazu legen.

Genusserhöhung:

Auf dem Grill zubereitet schmeckt diese Herrlichkeit noch einmal besser!

