

Foto: Julian Kutos



Steak Sandwich

Koch: Julian Kutos

Zutaten für 2 Personen:

250 g Steak (z.B. Filet oder Rumpsteak)

Worcester Sauce

1 EL Öl

Salz

Schwarzer Pfeffer

Zutaten zum Servieren

50 g Rucola

Olivenöl

50 g Erdbeeren

50 g Parmesan

1 Baguette

Senf

Chilisauce

Zubereitung:

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 30 min warm werden lassen.

Das Steak mit Öl einreiben, salzen, Worcester Sauce darüber träufeln. Am Grill oder in der Pfanne zubereiten. Für ein Medium Steak ca. 3 min pro Seite braten, dann wenden. Zum Schluss ein paar Minuten nachziehen lassen.

Das Fleisch pfeffern, in hauchdünne Scheiben schneiden.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Servieren:

Baguette halbieren. In der Pfanne oder am Grill knusprig braten. Baguette Hälften mit Senf und Chilisauce einstreichen.

Rucola mit Olivenöl benetzen. Salzen und pfeffern. Parmesan mit einem Sparschäler hauchdünne Streifen abhobeln. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Das Baguette mit Steak, Rucola, Erdbeeren und Parmesan füllen und genießen.