

Daniels gegrilltes Entrecôte mit Orangen-Zitronen-Salz auf Wildkräutersalat

Für 2 Personen

Zutaten Gewürzsalz &

Fleisch

Abrieb einer Orange
 Abrieb einer Zitrone
 1 Zweig Rosmarin
 1 rote und 1 grüne Chilischote
 10 g rosa Pfeffer
 100 g grobes Meersalz

 400 g Entrecôte

Zubereitung Gewürzsalz

Orangen- und Zitronenschale abreiben. Rosmarinnadeln und Chilischoten klein hacken. Rosa Pfeffer mit dem Mörser zerkleinern. Alles mit dem Salz vermischen und 1 Stunde im Backofen bei 80 Grad trocknen lassen (oder ½ Stunde in die Sonne stellen).

Achtung: Beim hausgemachten Gewürzsalz für die Steaks bitte beachten, dass es erst zum Ende hin auf die Steaks gegeben und dann ca. 30 Sekunden pro Seite mitgegrillt wird, damit die Orangen- und Zitronenschalen nicht verbrennen und Bitterstoffe abgeben.

Zubereitung Fleisch

Entrecôte ohne Gewürz bei 400° bis 600°C (je nach Garwunsch) auf dem vorgeheizten Grill 2 Minuten pro Seite angrillen. Dann das Fleisch mit dem Orangen-Zitronen-Salz einreiben und von jeder Seite 30 Sekunden weitergrillen. Fleisch nun ca. 8 Minuten ruhen lassen.

Zutaten Salat

250 g Wildkräutersalat
 75 ml Wasser
 50 g Zucker
 2 mittelgroße Äpfel (z.B. Braeburn oder Granny Smith)
 1 rote Zwiebel
 1 Eigelb
 ½ TL Senf
 50 ml Reissessig
 75 ml Speiseöl
 50 ml japanische Mayonnaise
 50 ml Sojasoße dunkel
 Salz und Pfeffer

 ca. 10 Kirschtomaten
 3 Champignons
 Pinienkerne nach Belieben

Zubereitung Salat

Salat putzen und waschen. Für das Dressing Wasser und Zucker aufkochen bis der Zucker sich vollständig gelöst hat und ein Sirup entstanden ist, diesen abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und mit einem Zerkleinerer häckseln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls zerkleinern. Nun eine Mayonnaise zubereiten: Dafür das Eigelb schaumig schlagen und den Senf unterheben. Dann nach und nach den Reissessig einrühren und mit dem Speiseöl emulgieren. Zur Bindung noch die japanische Mayonnaise unterrühren.

Die Zwiebeln, die Äpfel und die Sojasoße zur Mayonnaise geben. Die abgekühlte Zucker-Wasser-Mischung hinzufügen und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kirschtomaten halbieren, Champignons in Scheiben schneiden und mit dem Wildkräutersalat sowie Dressing anrichten. Pinienkerne in der Pfanne leicht anrösten (alternativ mit dem Flambierbrenner) und über den Salat streuen. Salat und Fleisch zusammen servieren.

Guten Appetit!