drehscheibe

Küchenträume

Manuels Bavette-Steak mit gegrilltem Mais, Maispüree und Tomatensalsa

Für 4 Personen

Zutaten Tomatensalsa

4 große Tomaten
1 rote Zwiebel
3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
etwas Honig
etwas Basilikum *(zum Garnieren)*
etwas Chili
1 Knoblauchzehe

Zutaten Maispüree

300 g Mais
150 g Kartoffeln
100 ml Schlagsahne
50 g Butter
1 Prise Salz

Zutaten gegrillter Mais

4 Maiskolben
150 g Butter
eine Prise Salz und Pfeffer
2 Limetten

Zutaten Bavette-Steak

900 g Bavette-Steak
1 Bündel Rosmarin
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung Tomatensalsa

Für die Salsa alle Zutaten fein würfeln. Mit den Tomaten beginnen. Chili, Knoblauch und die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten und mit Tomatenmark und Honig verrühren. Anschließend die Masse mit den Tomaten in einer Rührschüssel vermischen und abkühlen lassen. Zum Anrichten mit etwas Basilikum garnieren.

Zubereitung Maispüree

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten in kochendem Wasser weich garen. Im Anschluss den Mais in Butter und Sahne kochen und die gegarten Kartoffeln klein schneiden und hinzugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz würzen.

Zubereitung gegrillter Mais

Die Butter bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten weich werden lassen. Anschließend mit dem Abrieb sowie Saft zweier Limetten gut vermischen. Salz und Pfeffer dazu geben und die Maiskolben dünn damit bestreichen. Die Maiskolben auf dem Grill für ca. 10 Minuten rundherum goldbraun anbraten. Den Mais unter ständigem Drehen goldbraun werden lassen.

Zubereitung Bavette-Steak

Das Bavette-Steak gut abtupfen. Eingeölt und ungesalzen auf den vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. 3 Minuten angrillen. Falls möglich das Stück Fleisch auf die zweite Ebene des Grills legen und nochmals 5 Minuten mit dem Rosmarin ziehen lassen. Auf einem Holzbrett in feine Tranchen schneiden und mit groben Meersalz und Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!