Nah&Frisch



AMA Professional

Marinierte Steaks mit Tomaten-Oliven-Kapern-Dip

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Die Schalotten für die Marinade in feine Ringe, den Knoblauch und die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Pfefferkörner von den Rispen streifen und leicht andrücken. Jedes Steak mit einer Speckscheibe umwickeln und mit Spagat binden. In eine flache Form legen. Schalotten, Knoblauch, Zitronenscheiben, Pfeffer und Majoran gleichmäßig um das Fleisch verteilen, alles mit Olivenöl übergießen und - am besten über Nacht - im Kühlschrank durchziehen lassen. Für den Dip: 2 EL Öl in einer Kasserolle erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch mit Zucker, Salz, Rosmarin sowie Thymian darin anschwitzen. Die Kräuterzweiglein entfernen und den Rest abkühlen lassen. Mit dem Stabmixer die großgehackten Kapern, Oliven, Paradeiser mit dem restlichen Olivenöl pürieren und abschmecken. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen und auf dem heißen Rost beidseitig grillen. Nach dem Wenden salzen und pfeffern.

Zutaten

- 8 Stk. Steaks von der Schweinsnuss (klein)
- Salz
- Kotanyi Pfeffer bunt
- 50 g Schalotten (geschält)
- 2 ganzen Knoblauchzehen (geschält)
- 1/2 Zitrone
- 8 Scheiben Selchspeck (dünn)
- 2 Stk. grüne Pfefferrispen (frisch)
- 1 Zweig Majoran
- 10 EL Olivenöl
- Tomaten-Oliven-Kapern-Dip:
- 200 ml Olivenöl
- 80 g Schalotten
- 30 g Knoblauch
- 1 Prise Zucker
- Je 1 Rosmarin- und Thymianzweig
- 30 g Kapern
- 80 g grüne, entsteinte Oliven
- 60 g getrocknete Tomaten
- 0,5 EL Aceto Balsamico (dunkel)