

Variante des Caesar Salad mit Würfeln vom Ribeye-Steak



Holzkohlegrill: Grilltemperatur ca. 180 – 200 °C

Steak:

1 Ribeye-Steak (ca. 300-350 g)
Salz & Pfeffer
60 g Butter

Salat:

2 große Romanasalat
Eine Handvoll Cocktailtomaten
Eine Handvoll schwarze Oliven
Etwas gehobelten Parmesan
Brotcroutons
Olivenöl
Friséesalat zum Garnieren

Dressing:

1 TL Dijon Senf
4 EL Sauerrahm
1 EL Zitronensaft
1 EL Worcestershire Sauce
5 Stück Sardellenfilet
1 EL kleine Kapern ohne Stiel
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Parmesan, gerieben
Salz & Pfeffer
1 – 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 180 – 200 °C vorheizen.



Alle Zutaten für das Dressing fein hacken (oder im Zerkleinerer pürieren). Wer sein Dressing ganz fein möchte, kann es auch durch ein Sieb passieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Schuss Olivenöl einrühren.

Die Brotwürfel in eine Gusseisenpfanne geben und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Über direkter Hitze und unter häufigem Rühren zu Croutons rösten. Anschließend die Pfanne vom Grill nehmen, die Croutons herausnehmen und beiseitestellen.

Den Romanasalat in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Oliven hinzufügen, Cocktailtomaten halbieren und ebenfalls zum Salat geben.

Das Ribeye-Steak bei direkter Hitze auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten (ca. 1 ½ Minuten je Seite). Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und in Würfel schneiden (ca. 1,5 x 1,5 cm). Die Gusseisenpfanne erneut auf den Grill stellen, Butter darin schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Steak-Würfel in die Würzmischung geben und ca. 2 – 3 Minuten darin schwenken.

Den Caesar-Salat auf einem großen Teller anrichten, mit den Croutons bestreuen und Parmesan grob darüber hobeln. Mit einem Löffel das Dressing auf dem Salat verteilen. Abschließend die Steak-Würfel auf dem Salat anrichten und sofort servieren.