



Flame grilled steak Sandwiches

Rezept von Roel Westra - Ausgabe 4-2018

Zutaten (für 2 Sandwiches)

- 2 Rumpsteaks
- 4 große Scheiben Weißbrot
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Für die Tapenade:

- 3 EL Pinienkerne
- 15 schwarze Oliven
- 7 große Kapernäpfel
- 50 g Pecorino, gerieben
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer

Für die Pilzsoße:

- 2 EL Olivenöl
- 12 Champignons
- 100 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Kochcreme
(alternativ Schmand
oder saure Sahne)
- gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

➤➤ Den Grill zum direkten und indirekten Grillen vorbereiten und auf etwa 180-200 °C einpegeln. Für die Tapenade die Pinienkerne in einer gusseisernen Pfanne oder im umgedrehten Deckel des Dutch Ovens ohne Zugabe von Fett über dem Feuer rösten, bis sie schön gebräunt sind. Oliven und Kapernäpfel grob hacken und mit den gerösteten Pinienkernen und dem Pecorino vermischen. Anschließend das Olivenöl unterrühren und mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce die Pilze in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen, mit der Brühe ablöschen. Alles gut verrühren und die Kochcreme unterrühren, mit Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch rundherum salzen und pfeffern und über der direkten Grillzone von allen Seiten scharf angrillen, anschließend in der indirekten Grillzone bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Danach für 10 Minuten ruhen lassen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Ein gusseisernes Sandwich-Eisen über der direkten Hitze platzieren und heiß werden lassen. In der Zwischenzeit die Weißbrotsscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und die beiden Sandwiches wie folgt bauen: Zuerst die Champignons auf der unteren Weißbrotsscheibe, darauf die Fleischscheiben verteilen und darauf jeweils etwas von der Tapenade geben, mit der zweiten Weißbrotsscheibe abschließen.

Das aufgeheizte Sandwich-Eisen mit etwas Olivenöl einpinseln und die Sandwiches nacheinander darin über direkter Hitze backen, regelmäßig wenden. Die Weißbrotsscheiben sollten von außen schön braun und knusprig werden. Wer kein Sandwich-Eisen besitzt, brät die Sandwiches einfach in einer Pfanne.