

REZEPT

Baguette Flank Steak Balsamico mit Portweinbutter

Dieses Rezept wurde von Steffen Pelz, Geschäftsführer der Metzgerei Oskar Zeeb aus Reutlingen, unserem Partner für frische Wurstwaren, im Mai 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: ca. 45 min

Zutaten für 4 Portionen:

Portweinbutter

- 125 g weiche Butter
- 50 g Zwiebelwürfel
- 5 g Knoblauch
- 60 g Portwein
- 40 g Geflügelfond
- 30 g Ahornsirup
- 2 g Chili
- Salz und Pfeffer

Baguette Flank Steak

- 1 Veit-Baguette
- 500 g Flank Steak von der Handwerksmetzgerei Oskar Zeeb
- 50 g Rucola
- 200 g Balsamicozwiebeln
- 200 g Champignons
- 100 g Portweinbutter
- 100 g Blaubeer Barbecuesoße von der Handwerksmetzgerei Oskar Zeeb
- Rub Flank Steak Oskar Zeeb (Grillgewürzsatz rot)
- Salz und Pfeffer

Rezept: Steffen Pelz,
www.oskar-zeeb.de, Foto: Sandra Biernath

Zubereitung:

Portweinbutter

1. Weiche Butter schaumig rühren.
2. Portwein mit Geflügelfond, Ahornsirup und Gewürzen einkochen.
3. Mit der Butter mischen.

Baguette Flank Steak

1. Flank Steak mit Zeeb Grillgewürz einen Tag zuvor einreiben.
2. Auf dem Grill indirekt grillen oder in der Pfanne auf mittlerer Hitze braten (Kerntemperatur 52 Grad). Das Fleisch ruhen lassen.
3. Das Baguette halbieren und mit der Zeeb Blaubeer Barbecuesoße und der Portweinbutter bestreichen.
4. Balsamicozwiebeln klein schneiden und mit den Champignonscheiben anbraten, etwas Salz und Pfeffer dazu geben.
5. Rucolasalat auf dem Baguette verteilen und das Flank Steak in Scheiben geschnitten darauf auslegen. Die lauwarmen Zwiebeln und die Champignons auf dem Fleisch verteilen und den Baguettendeckel oben auflegen.

Tipp: Die Menge Portweinbutter wird nicht komplett für das Baguette benötigt. Der Rest Butter kann gut 3-4 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!