

REZEPT

Baguette Flank Steak Blaubeeren Calabrese

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
- 100 g Blaubeeren
- 200 g Mozzarella
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Portweinbutter
- 100 g Blaubeer Barbecuesoße von der Handwerksmetzgerei Oskar Zeeb
- Rub Flank Steak Oskar Zeeb (Grillgewürzsalz rot)
- Salz und Pfeffer

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. Zwiebel würfeln, Blaubeeren mit Zwiebelwürfel anbraten, etwas Salz, Zucker und Pfeffer dazu geben.
5. Rucolasalat auf dem Baguette verteilen und das Flank Steak in Scheiben geschnitten darauf auslegen. Die lauwarmen Zwiebeln und Blaubeeren auf dem Fleisch verteilen. Mozzarellascheiben auf den Blaubeeren schichtweise auflegen und im Backofen überbacken. 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!