

Vorspeise: Gewaltsam gemischter Salat mit zerstückelten Rosmarin-Steaks

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 50 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Stunde **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

4 sehr dünne Rumpsteaks (50-60g ohne Fettkante)
2 Zweige Rosmarin
8 EL Rosmarin
4 große Tomaten
2 Stangen Sellerie
1 Radicchio
1 kleiner Römer Salat
100g Rucola
4 Scheiben Weizentostbrot
70g Butter
1 Knoblauchzehe
4 EL Balsamico
40g Parmesan
Salz, Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Steaks flach klopfen. Die Rosmarinnadeln grob hacken. Die Steaks mit 5 EL Olivenöl und dem Rosmarin in einer Schale mischen und zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Tomaten waschen und zerkleinern, dabei den Strunk entfernen. Den Sellerie waschen und entfädeln und in 2cm breite Stücke schneiden, die Blätter zerpfücken. Frühlingszwiebeln waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in ½ cm große Ringe schneiden. Radicchio, Römersalat und Rucola waschen, trocken schleudern und grob zerpfücken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. 40g Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Brotwürfel bei milder Hitze goldbraun rösten. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken und in der restlichen Butter erhitzen. Die Brotwürfel dazugeben und durch schwenken.

Eine beschichtete Pfanne stark erhitzen. Die Steaks inklusive Öl und Rosmarin portionsweise ganz kurz anbraten, wenden und herausnehmen. Anschließend schräg in Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Den restlichen Rosmarin und Öl in derselben Pfanne heiß werden lassen. Den Balsamico und den aufgefangenen Fleischsaft hinzugeben. Mit einem Schneebesen zu einer Sauce verrühren. Salat mit der Sauce vermischen und mit den Croutons, dem Parmesan und dem Steakstreifen anrichten.

Tipp: Wer Zeit sparen will, kann auch gekaufte Croutons verwenden. Sie kommen aber nicht annähernd an die Selbstgemachten heran.