



Steak-Sandwich vom Black Angus

Zubereitungszeit

Personen

25 Min

4

ZUTATEN ZUBEREITUNG

500g Entrecôte
4 Focaccia
100g Feta
1 Rote Zwiebel
1 Chili
1 Tomate
2 Knoblauchzehen
50ml Sojasauce
20ml Yuzusaft
1 Zweig Rosmarin

Entrecôte braten

Entrecôte nach Bedarf in 3 bis 4 gleichgrosse Steak schneiden. In einer heissen Pfanne das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150°C für ca. 10 Minuten garen lassen. Nach dem Garen nochmals für mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Die Focaccia halbieren und in der selben Pfanne (restliches Fett nutzen) goldbraun tosten.

Chutney zubereiten

Rote Zwiebel schälen und fein emincieren in einer Pfanne anrösten. Chili, Tomate und Knoblauchzehe fein würfeln und mit zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Einen Schuss Sojasauce zugeben und mit Yuzusaft abschmecken, sodass ein würziges Chutney entsteht.

Anrichten

Das Chutney auf die gerösteten Focaccia geben. Den Feta in kleine Würfel schneiden oder brechen und über das Chutney streuen. Die Entrecôte in Streifen schneiden und auf das Chutney legen. Die Sandwiches wieder zuklappen und servieren.