

TAPAS – STEAK-PFIFFERLING SPIEßE

TAPAS – STEAK-PFIFFERLING SPIEßE

Susanne wünscht sich von uns Urlaub auf dem Teller und da darf ein Tapas aus Barcelona einfach nicht fehlen. Diese Spieße sind von dem Sirloin-Mushroom Tapas inspiriert, dass Bessere Hälfte (wie hier berichtet) in der Strand-Lounge Schôkon hatte. Ich glaube im Original waren es Austernpilze, die Pfifferlinge haben sich aber mehr als gut gemacht!



Zutaten für 2 Personen:

350g Entrecôte (oder Rumpsteak)

100g Pfifferlinge

Pfeffer & Salz

Olivenöl

100g Rucola

guter Balsamico

etwas Brot

Zubereitung:

Ich wasche die Pfifferlinge ab und tupfe sie sofort mit etwas Küchenpapier trocken. In der Pfanne erhitze ich etwas Olivenöl, dann kommen die Pilze dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Das Entrecôte vom Fettauge befreien und in gleichgroße Brocken schneiden (2-3cm groß). Die Fleischstücken etwas trocken tupfen und salzen.

Den Rucola waschen und trocken schütteln. Auf beide Schälchen verteilen und mit Olivenöl und Balsamico anmachen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Das Brot kurz im Ofen aufbacken.



Wenn die Pilze nach 7-8 Minuten fast fertig sind kommen die Steak-Würfel dazu. 2 Minuten lang von allen Seiten anbraten. Dann nehme ich Pilze und Fleisch direkt aus der Pfanne und stecke beides abwechselnd auf die Holzspieße.

Die Spieße mit Salat und Brot anrichten.

Ein Stück Barcelona...!



Eingereicht für das Event:

