

TIPP: Wer es etwas spezieller mag, kann anstatt klassischen Steaks, auch Dry Aged T-Bone Steaks verwenden.



Steak Sandwich

mit Steinpilzen und Kürbismayonnaise

Für 10 Burger:

.....
10 OMG Sandwich, Art. 2548
10 Steaks (à 100 g)
1.000 g Hokkaidokürbis
300 ml Weißweinessig
200 ml Wasser
10 EL Olivenöl
3 Friseesalate
5 EL Öl zum Anbraten
10 Steinpilze
2 Schalotten
2 frische Eier
1 TL Senf
250 ml Pflanzenöl
2 EL Essig
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

- 1 Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Essig und Wasser in einem Kochtopf erhitzen. Nun ca. 5 Minuten kochen. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen. Die Steaks in der Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und nach belieben würzen.
- 2 In der Zwischenzeit das Sandwich von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und dann kurz im Kontaktgrill toasten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Anschließend die Pilze hinzugeben und anbraten.
- 3 Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Senf verrühren und Öl untermischen, bis eine cremige Masse entsteht. 120 g Kürbis mit dem Stabmixer pürieren und mit der cremigen Masse vermischen. Zum Schluss den Essig unterrühren und würzen.
- 4 Die untere Sandwichhälfte mit Kürbismayonnaise bestreichen. Den Salat waschen, klein zupfen und ebenfalls darauf drapieren. Dann das Fleisch auf das Sandwich legen und würzen. Ein weiteres Mal Kürbismayonnaise darauf geben. Zum Schluss die Pilze verteilen und die obere Hälfte als Deckel aufsetzen.