

Kalbs-Rückensteak in Trüffelmarinade auf Fladenbrot mit Spargelsalat  
 Blogger-Café by Seidl 4.0 – Grillen und BBQ – 28.04.2022

Zutaten	Zubereitung
<p>Spargelsalat:</p> <p>8 Stangen weißer Spargel            2 gekochte Eier, zerkleinert            2 EL Mascarpone            Limettensaft            10 g Petersilie, grob gehackt            Salz, Pfeffer</p>	<p>Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Den Spargel der Länge nach halbieren und auf dem Grill bei mäßiger Temperatur grillen. Anschließend den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mascarpone, gekochte Eier, Limettensaft und Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Spargelstücke untermischen.</p>
<p>Kalbs-Entrecôtes:</p>	<p>Das Fleisch auf dem Grill bei mittlerer Temperatur indirekt grillen, bis das Fleisch schön rosa ist. Bei einer Kerntemperatur von 56 Grad ist es medium.</p>
<p>Beilagen:</p> <p>1 Fladenbrot            Olivenöl</p> <p>Salz            Mesclun-Salat            4 EL Zitronenmayonnaise</p>	<p>Das Fladenbrot in gleich große Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill erhitzen.</p> <p>Anrichten: Das Fladenbrot auf einen Teller legen, mit Zitronenmayonnaise bestreichen und den Salat darauf verteilen. Anschließend den Spargelsalat darauf anrichten, die Entrecôtes in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Salat legen. Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.</p>