



Rumpsteak mit Kräuterbutter gefüllt im Speckmantel

Rezept für 4 Personen

| | | |
|------------|---|---|
| 4 | Rumpsteaks, à 150 g | In jedes Rumpsteak eine Tasche schneiden und jeweils eine Scheibe Kräuterbutter hinein geben. Den Rand der Rumpsteaks mit 2 Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn festbinden. Die Rumpsteaks leicht mit Olivenöl einpinseln, mit schwarzem Pfeffer-Mix würzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen. |
| 60 g | Kräuterbutter | |
| 8 Scheiben | Bauchspeck Küchengarn | |
| 50 ml | Olivenöl zum Einspinseln schwarzer Pfeffer-Mix | |

Salsa:

| | | |
|----------------|---|--|
| 4 | Tomaten | Von den Tomaten Strunk und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sowie die geschälte Avocado in Würfel schneiden. |
| 1 | Avocado | |
| 1 | Zwiebel | Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenso wie die Chilischote fein würfeln. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken. |
| 2 | Knoblauchzehen | |
| 1 | rote Chilischote | |
| 70 ml | Olivenöl | |
| 20 g | Zucker | |
| 50 ml | Balsamico bianco | |
| | Saft von | |
| 2 | Zitronen | |
| | abgeriebene Schale von | |
| 2 | Zitronen (unbehandelt) | |
| | Kalahari Salz fein schwarzer Pfeffer-Mix | |
| 1 kleiner Bund | Na Bio scharfer Oregano | Oregano waschen, trockenschleudern, fein hacken und zum Schluss unter die Salsa rühren. |

Grüner Spargel:

| | | |
|-------------|---|---|
| 16 Stangen | grüner Spargel | Den Spargel etwa zur Hälfte vom Kopf aus schälen und die holzigen Enden abschneiden. Jede Spargelstange mit einer Speckscheibe umwickeln und bei mittlerer Hitze solange grillen, bis der Speck knusprig ist. |
| 16 Scheiben | Speck | |
| | Kalahari Salz fein schwarzer Pfeffer-Mix | Die Rumpsteaks mit Kalahari Salz und schwarzem Pfeffer-Mix würzen und zusammen mit dem gegrillten Spargel und der Salsa servieren. |

© by Johann Lafer