

**oz. LOUISIANA**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# ROSA GEBRATENES CLUBSTEAK MIT CHORIZO UND SALSA VERDE

---

## ZUTATEN CLUBSTEAK

4 STK.	CLUBSTEAK (RINDERBEIRIED MIT KNOCHEN)
80 G	CHORIZO PIKANT ODER MILD
40 G	RAPSÖL
20 G	BUTTER

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Louisiana Steakgewürz, Rosmarin frisch, Thymian frisch, Knoblauch

---

## ZUTATEN SALSA VERDE

10 G	PETERSILIE GEHACKT
10 G	SCHNITTLAUCH GEHACKT
10 G	LIEBSTÖCKEL GEHACKT
20 G	PINIENKERNE GERÖSTET
1/2	ZITRONENABRIEB
	OLIVENÖL FRUCHTIG

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

oz. Zitronensalz, oz. Cubebenpfeffer



### **VORBEREITUNG CLUBSTEAK**

Clubsteak abgedeckt ca. 2 Stunden auf Zimmertemperatur temperieren, Backrohr auf 120 °C vorheizen, Chorizo in Scheiben schneiden.

---

### **ZUBEREITUNG**

- 1 Das Clubsteak mit oz. Louisiana Steakgewürz im Bratfett rundum scharf anbraten anbraten. Die letzte Minute ein Stück Butter und einen Rosmarinweig, die Chorizioscheiben zugeben und kurz mitbraten.
  - 2 Das Steak auch ein Gitter geben und im Ofen bei 120 °C garen. Das Steak öfters mit der braunen Rosmarinbutter übergießen. Die Kerntemperatur soll 55 °C betragen.
  - 3 Das Steak aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
- 

### **OZ.-TIPP**

Zu diesem Fleisch können alle Beilagen und Saucen die zu gebratenem Rindfleisch passen gereicht werden.

---

### **VORBEREITUNG SALSA VERDE**

Zitrone abreiben, Pinienkerne rösten und grob zerschneiden.

---

### **ZUBEREITUNG**

- 1 Alle Zutaten mischen.
  - 2 Mit Olivenöl dickflüssig anrühren und mit oz. Zitronensalz, oz. Cubebenpfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- 

### **OZ.-TIPP**

Die Salsa ist im Kühlschrank mindestens einen Monat haltbar. Passt auch zu Fisch- und Nudelgerichten.

