

# Steaksandwich

Getrocknete Tomaten | Olive | Parmesan

## Zutaten:

2	Spider Steak	60 g	Kapern
8	Toastbrot scheiben	12 g	Sardellen
200 g	Kirschtomaten getrocknet	60 g	Parmesan
2 EL	Pinienkerne	40 ml	Wasser
4 EL	Tagliasca Oliven	10 g	Salz
1 Bd.	Blatt Petersilie	5 g	Brauner Rohrzucker
100 ml	Eigelb	480 ml	Pflanzenöl
30 ml	Balsamico Bianco		

## Zubereitung:

Die Spider Steaks von beiden Seiten scharfanbraten und auf 54 Grad ziehen lassen.

Nun alles in Streifen schneiden.

Tomaten, Pinienkerne, Oliven und geschnittene Petersilie mit Olivenöl zu einer Gremolata vermengen.

Eigelb, Balsamico Bianco, Kapern, Sardellen, Parmesan, Wasser, Salz und braunen Rohrzucker im Thermomix fein mixen, Pflanzenöl in einem dünnen Strahl dazugeben. Wenn zu dickflüssig, etwas mit Wasser ausgleichen.

Die Toastscheiben rösten und alles schichtweise zusammenbauen.



**Guten Appetit!**