

Grillspieß

Wildkräuter | Aioli

Zutaten:

1	Western Steak	80 ml	dunkler Balsamico
40 ml	Milch	40 ml	Walnussöl
5 g	Knoblauch, frisch	60 ml	Traubenkernöl
100 ml	Rapsöl	80 ml	Olivenöl
	Cayennepfeffer		Salz, Zucker
125 g	Wildkräutersalat		

Zubereitung:

Das Steak in Würfel schneiden und mit Salz und Zucker würzen. Die Würfel auf einen Spieß stecken und unter dem BEEFER von allen Seiten karamellisieren.

Milch mit Salz, Cayenne und Knoblauch mixen. Mit Rapsöl zu einer Mayonnaise emulgieren.

Dunklen Balsamico, Walnussöl, Traubenkernöl, Olivenöl, 9 g Salz und 8 g Zucker für das Dressing vermengen und den Salat marinieren.



Guten Appetit!