

Delmonico Roasted

Cesar Style

Zutaten:

4	Delmonico Steak	5 g	Rohrzucker
	Salz, Zucker	220 ml	Rapsöl
45 g	Eigelb		Kapernäpfel
15 g	weißer Balsamicoessig		Knoblauchchips
30 g	Kapern in Lake		Speckchips
5 g	Sardellen in Öl		Croutons aus Toastbrot
30 g	Parmesan gerieben	1	Romanasalat
20 ml	Wasser		

Zubereitung:

Die Steaks mit Salz und Zucker würzen, von beiden Seiten angrillen und in der indirekten Zone bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Anschließend in der direkten Zone nachgrillen.

Eigelb, Balsamico, Kapern, Sardellen, Parmesan und Rohrzucker fein mixen und passieren.



Das Öl im dünnen Strahl einmontieren und eine Majonnaise herstellen ggf. mit Wasser auf Konsistenz bringen.

Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und frittieren und Speckscheiben im Ofen bei 80 Grad trocknen.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten.

Guten Appetit!