

# Tomahawk

**Burrata | Sauce Vierge**

## Zutaten:

1	Tomahawk	1 Bd.	Blattpetersilie
100 g	Tagliasca Oliven		etwas Basilikum
100 g	getr. Tomaten	1	Burrata
50 g	Pinienkerne	1	Ochsenherztomate
20 ml	dkl. Balsamicoessig		Salz, Pfeffer, Zucker
100 ml	Olivenöl		

## Zubereitung:

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

Oliven, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Petersilie und Basilikum kleinschneiden und mit dem Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Tomate in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Burrata halbieren und temperieren.



## Guten Appetit!