

# ITALO STEAK BURGER

## CIABATTA BUNS

### ZUTATEN FÜR 6 BUNS:

400G WEIZENMEHL (TYP 405)

10 G SALZ

1 PÄCKCHEN TROCKENHEFE

1/2 TL ZUCKER

2 EL OLIVENÖL

### ZUBEREITUNG:

HEFE UND ZUCKER MIT 200 ML WARMEN WASSER VERRÜHREN UND DIE HEFE DARIN AUFLÖSEN.

MEHL UND SALZ IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL MISCHEN UND DIE HEFEMISCHUNG LANGSAM HINZUFÜGEN. OLIVENÖL HINZUGEBEN UND ALLES ZU EINEM GLATTEN TEIG VERARBEITEN.



DEN TEIG MIT EINEM FEUCHTEN KÜCHENTUCH ABDECKEN UND 1 STUNDE GEHEN LASSEN.

DEN TEIG NOCHMALS KURZ KNETEN UND IN 6 CIABATTABRÖTCHEN FORMEN. DIE BRÖTCHEN FÜR 30 MINUTEN ERNEUT AN EINEM WARMEN ORT GEHEN LASSEN.

BACKOFEN AUF 220 °C AUFHEIZEN. DIE BRÖTCHEN MIT ETWAS MEHL BESTÄUBEN UND CA. 15 MINUTEN GOLDBRAUN BACKEN.

## BASILIKUM-AIOLI

2 GROSSE KNOBLAUCHZEHEN

10 BLÄTTER BASILIKUM

2 EIGELBE

1 EL ZITRONENSAFT

5 EL OLIVENÖL

5 EL PFLANZENÖL

## **ZUBEREITUNG:**

BASILIKUM FEIN HACKEN, KNOBLAUCH MIT SALZ IN EINEM MÖRSER (ODER MIT DEM MESSER) ZU EINER CREMIGEN PASTE ZERSTOSSEN.

DIE EIGELBE MIT EINEM SCHNEEBESEN AUFSCHLAGEN UND ZITRONENSAFT, KNOBLAUCH UND BASILIKUM HINZUFÜGEN. ERST TRÖPFCHENWEISE, DANN IN EINEM FEINEN STRAHL DAS ÖL HINZUFÜGEN UND SO LANGE KRÄFTIG MIT DEM SCHNEEBESEN RÜHREN, BIS EINE CREMIGE MASSE ENTSTEHT.

## **ITALO STEAK BURGER**

6 CIABATTA BUNS

BASILIKUM-AIOLI

3 ENTRECÔTES (Z.B. VON DER VOGELSBERGER)

250 G RUCOLA

3 TOMATEN

200 G PARMESAN

## **ZUBEREITUNG:**

DIE CIABATTA BUNS BACKEN UND DIE BASILIKUM-AIOLI VORBEREITEN.

RUCOLA WASCHEN UND TROCKEN SCHÜTTELN, TOMATEN UND PARMESAN IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN.

DIE ENTRECÔTES AUF DEM GRILL BEI STARKER HITZE CA. 6-8 MINUTEN GRILLEN, DABEI EINMAL WENDEN, BIS EINE KERNTemperatur VON 53°C ERREICHT IST. DIE ENTRECÔTES IN FEINE TRANCHEN SCHNEIDEN.

DIE UNTERE HÄLFTE DES CIABATTA BUNS MIT BASILIKUM-AIOLI BESTREICHEN UND MIT RUCOLA UND TOMATEN BELEGEN. DIE ENTRECÔTETRANCHEN DARAUf VERTEILEN UND DIESE WIEDER MIT ETWAS AIOLI BETRÄUFELN. PARMESAN AUF DEM FLEISCH VERTEILEN, DIE OBERE HÄLFTE DES CIABATTA DARAUf LEGEN UND HERZHAFT HINEINBEISSEN.