



## Caesar-Style-Steak-Crostini

### Rezept für 4 Personen:

200 g braune Champignons

1 Knoblauchzehe

2 EL Balsamico-Essig

4 Scheiben Ciabatta

1 Entrecôte

1 Handvoll Rucola

Chiliflocken

Pfeffer, Salz

### Caesar-Style-Creme Fraiche

1 Knoblauchzehe

1 Sardelle

2 EL Olivenöl

30 g Parmesan

2 EL Creme-Fraiche

½ TL Senf

1 EL Zitronensaft



## **Zubereitung:**

Für die Creme-Fraiche Sardellenfilet und Knoblauchzehe mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab zu einem Püree verarbeiten. Creme Fraiche, Senf, geriebener Parmesan, Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen und zu einem cremigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze säubern, je nach Größe halbieren und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten, bis sie leicht knusprig sind. Knoblauchzehe darüber auspressen und kurz mitbraten. Mit 2 EL Balsamico ablöschen, kurz aufkochen lassen und warmhalten.

Entrecôte mit Fleur de Sel würzen und auf direkter Flamme von beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen. Indirekt weitergrillen bis eine Kerntemperatur von 53-54°C erreicht ist.

In der Zwischenzeit das Ciabatta mit etwas Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten knusprig grillen.

Caesar-Creme-Fraiche auf die Crostini streichen und mit etwas Rucola belegen.

Entrecôte in feine Tranchen schneiden, auf das Crostini geben und mit den Balsamico-Pilzen garnieren.

Nach Belieben mit Chiliflocken verfeinern.