



Flank-Steak-Salat mit Nektarinen

Zutaten für 4 Personen:

1 Flank Steak ca. 600-700 g

250 g Rucola

200 g Mozzarella-Kugeln

50 g Pinienkerne oder Salatkerne

2 Nektarinen

Honig-Senf-Dressing:

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamico-Essig

1 EL Senf

2 EL Honig

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Dressing den Honig mit dem Senf cremig rühren. Olivenöl und Balsamico hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola-Salat waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben. Die Pinienkerne (geröstet) oder Salatkerne und Mozzarella auf dem Rucola verteilen.

Das Flank-Steak mit Salz würzen und bei direkter Hitze scharf angrillen. Indirekt weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist. In der Zwischenzeit die Pfirsiche vierteln und für ca. 3-4 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Die Pfirsiche auf den Salat geben und mit Honig-Senf-Dressing beträufeln. Das Flank Steak in Tranchen schneiden, mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen und auf dem Salat anrichten.

