

(T)RUMP(F)STEAK ORANGE

Wie man bei einem Grillabend mit Freunden das feinste Gericht auf den Teller zaubert und alles andere aussticht? Mit (T)Rump(f)steak Orange! Hier trifft würzig-rauchiger Fleischgenuss auf fruchtig-frischen Salat und Orangen, mit freundlicher Unterstützung von THOMY BBQ mit Brandy Note.

Zutaten

- 4 Rumpsteaks (à 200 g)
- 2 Orangen
- 2 kleine Fenchelknollen
- 3 Frühlingslauche
- 2 Zweige Staudensellerie
- 4 TL Paprika-Rub
- 1 kleine Chili
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Etwas Olivenöl und Apfelessig für den Salat
- THOMY BBQ mit Brandy Note

So geht's

1. Die äussere Schale von der Fenchelknolle entfernen. Knolle mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben reiben. 20 Min. in Eiswasser legen.
2. Mit einem Messer die Orangenschale rundherum abschneiden und die Filets vorsichtig herauslösen. Frühlingslauch und Staudensellerie in feine Ringe schneiden. Chili fein hacken.
3. Fenchel, Orangenfilets, Frühlingslauch und Chili vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Schuss Olivenöl und Apfelessig unter den Salat mischen.
4. Steaks mit dem Paprika-Rub, Salz sowie Pfeffer würzen und die Gewürze leicht andrücken. Steaks in einer heissen Pfanne mit Öl ca. 5 Min. von beiden Seiten braten oder grillen. Mit THOMY BBQ mit Brandy Note servieren. Zu dem Gericht passt als Beilage geröstetes Baguettebrot.



50 Minuten



4 Portionen

Mit deinen Steaks hast du auch optisch alle Trümpfe in der Hand? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

