

Salat mit Steak & Birnen

Zubereitung

30 Minuten

Das benötigt Ihr an Zutaten:

	Für den Salat
2 St.	Birnen
1 St.	Ei (Größe M)
50 g	Mehl
50 g	Paniermehl
6 EL	Öl
2 St.	Rumpsteak (à 200g)
200 g	Feldsalat
1 St.	Radicchio
4 EL	gehackte Walnüsse
etwas	Salz & Pfeffer

	Für das Dressing:
1 St.	Orange
6 EL	Chili-Soße
2 EL	Weißwein-Essig
etwas	Salz & Pfeffer



Und so wird es gemacht: Zunächst die Birnen waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Das Kerngehäuse dabei mit einem Apfelsausstecher ausstechen. Das Ei auf einem tiefen Teller verquirlen. Dann die Birnenringe zunächst in Mehl, dann in dem verquirlten Ei und zum Schluss in Paniermehl wälzen. Zum Ausbacken der Birnen nun 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ringe darin portionsweise von jeder Seite ca. 2 Minuten lang anbraten. Die Birnenringe herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Nun geht's mit dem Rindersteak weiter. Hierzu das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und nun das Fleisch darin ca. 3 Minuten anbraten. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen.

Jetzt geht's an das Salat-Dressing: Hierzu zunächst die Orange auspressen. Dann den Saft zusammen mit der Chili-Soße, dem Weißwein-Essig und etwas Salz & Pfeffer verrühren.

Jetzt fehlt nur noch der Salat. Diesen waschen, putzen und trocken schütteln. Dann den Salat auf den Tellern verteilen und die ausgebackenen Birnenringe sowie die Steakstreifen darüber verteilen. Das Dressing darüber träufeln und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.