



JOHANN LAFER

REZEPT

Rumpsteak mit Kräuterbutter gefüllt im Speckmantel

Rezept für 4 Personen

4	Rumpsteaks, à 150 g	In jedes Rumpsteak eine Tasche schneiden und jeweils eine Scheibe Kräuterbutter hinein geben. Den Rand der Rumpsteaks mit 2 Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn festbinden. Die Rumpsteaks leicht mit Olivenöl einpinseln, mit Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.
60 g	Kräuterbutter	
8 Scheiben	Bauchspeck	
	Küchengarn	
50 ml	Olivenöl zum Einspinseln	
	Pfeffer	

Salsa:

4	Tomaten	Von den Tomaten Strunk und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sowie die geschälte Avocado in Würfel schneiden.
1	Avocado	

1	Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenso wie die Chilischote fein würfeln. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten gut vermischen und abschmecken.
2	Knoblauchzehen	
1	rote Chilischote	
70 ml	Olivenöl	
20 g	Zucker	
50 ml	Balsamico bianco	
	Saft von	
2	Zitronen	
	abgeriebene Schale von	
2	Zitronen	
	Salz, Pfeffer	

1 kleiner Bund	Petersilie	Petersilie, waschen, trockenschleudern, fein hacken und zum Schluss unter die Salsa rühren.
----------------	------------	---



JOHANN LAFER

REZEPT

Grüner Spargel:

16 Stangen grüner Spargel
16 Scheiben Speck

Den Spargel etwa zur Hälfte vom Kopf aus schälen und die holzigen Enden abschneiden. Jede Spargelstange mit einer Speckscheibe umwickeln und bei mittlerer Hitze solange grillen, bis der Speck knusprig ist.

Salz, Pfeffer

Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem gegrillten Spargel und der Salsa servieren.

© by Johann Lafer