WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Rindersteak mit Ofengemüse und Dattel-Feigen-Glanz

BBQ · Fleisch



FÜR 2 Portionen ZEIT 45 Minuten

zzgl. 30 Min., damit die Steaks Zimmertemperatur annehmen

Zutaten

- 2 Rumpsteaks (je ca. 200 g, ca. 2,5 cm dick), alternativ Entrecôte
- 3 Karotten (ca. 250 g)
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Olivenöl
- 2 Rosmarinzweige
- 1 TL Salz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Hinweis: Das Dressing erst nach dem Grillen aufpinseln – auf dem heißen Grill karamellisiert die süße Note sehr schnell und verbrennt.

Zubereitung

1. Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten schälen und schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, Paprika entkernen und in breite Streifen schneiden.
2. Gemüse auf einem Backblech mit 2 EL Olivenöl, den abgezupften Rosmarinnadeln, ½ TL Salz und etwas Pfeffer mischen. 25–30 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und an den Rändern gebräunt ist; nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Steaks trocken tupfen, mit dem restlichen Olivenöl einreiben und mit dem restlichen Salz würzen. Auf dem sehr heißen Grill oder in einer schweren Pfanne bei starker Hitze je Seite 3–4 Minuten grillen bzw. braten, bis sie innen rosa sind (Kerntemperatur 54–56 °C).
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Steaks vom Grill nehmen, sofort dünn mit 1 EL Dressing bepinseln und locker mit Alufolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen – so glänzt die Oberfläche, ohne dass der Zucker verbrennt.
5. Steaks pfeffern, in Scheiben schneiden und mit dem Ofengemüse anrichten. Steaks und Gemüse mit dem restlichen Dressing frisch beträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de