



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch

STEAKHOUSE SALZ



Das Steakhousesalz wurde für die Fleischabteilung hergestellt und «Jugendforscht» wurde von mir lange Zeit betrieben. Wie auch bei den anderen Salzen versuchte ich ein Salz zu kreieren, dass das Produkt begleitet aber nicht die Oberhand nimmt.

Selbstverständlich kann man das Steakhouse auch für Gemüse und Beilagen auch verwenden.

Bratkartoffeln als Beilage für 4 Personen

800 g Neue Kartoffeln (Roller)
wenig Salz
wenig Rapsöl
Bärlauchsalz nach bedarf

Zubereitung:

Wasser in einer Pfanne zum Sieden bringen.
Die Kartoffeln im Wasser Weich sieden und danach ausdampfen lassen.
Die Kartoffeln nun, wenn sie kalt sind der Länge nach halbieren.
In einer Bratpfanne ein wenig Rapsöl begeben und die Pfanne erwärmen
Die Kartoffeln nun goldgelb anbraten.

Am Schluss wird gewürzt mit dem Steakhousesalz



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch

Entrecote vom Grill mit Süsskartoffeln für 4 Personen

Zutaten

0.800 kg Entrecôtes, dressiert
1 x Steakhousesalz

0.800 kg Süsskartoffeln
0.060 kg Olivenöl Extra Vergine
1 x Salz
0.004 kg Peperoncini, rot, frisch
0.008 kg Rosmarin, frisch, feingehackt

Vorbereitung

- Die Süsskartoffeln waschen, trocknen und der Länge nach in Sechstel schneiden.
- Etwa 30 Minuten vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitung

- Die Süsskartoffeln mit Olivenöl, Salz, Peperoncini und Rosmarin mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Geht auch auf dem Grill in einem Blech. (Achtung Temperatur!)
- Das Fleisch mit dem Steakhousesalz würzen und wenige Minuten einziehen lassen. mit wenig Öl bepinseln
- Über mittelstarker Glut 5-7 Minuten grillieren, dabei gelegentlich wenden.
- Entrecôtes mit gebackenen Süsskartoffelschnitzen anrichten und mit Rosmarinzwieglein garnieren.
- Dazu grilliertes Gemüse, Blatt- oder Gemüsesalat servieren.