

Hier und heute



Brioche-Rolle mit mariniertem Rindersteak

Ein Steak auf den Grill oder in die Pfanne werfen kann jeder. Fabian Timmer zeigt eine edle Variante mit einer Brioche, gegrilltem Mais, cremiger BBQ-Soße und Röstzwiebeln.

Das Rezept

von Fabian Timmer

Brioche-Rolle mit mariniertem Rindersteak, gegrilltem Mais, cremiger BBQ-Soße und Röstzwiebeln

Zutaten für das marinierte Rindersteak

- 500 g Rindersteak
- 3 EL Sojasoße
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zunächst die Marinade zubereiten. Dafür Sojasoße, Olivenöl, Balsamico-Essig, gehackten Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Dann das Rindersteak in die Marinade legen, gut einreiben und mindestens eine Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

Zutaten für den gegrillten Mais

- 2 Maiskolben
- 2 EL Butter, geschmolzen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Maiskolben mit geschmolzener Butter bestreichen, salzen und pfeffern. Dann die Maiskolben auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze rundherum grillen, bis sie leicht gebräunt und zart sind. Abkühlen lassen und die Körner vom Kolben schneiden.

Zutaten für die cremige BBQ-Soße

- 200 ml BBQ-Soße
- 100 g Mayonnaise
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig

Zubereitung

BBQ-Soße, Mayonnaise, Zitronensaft und Honig in einer Schüssel gut verrühren, bis eine glatte, cremige Soße entsteht.

Zutaten für Röstzwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Hier und heute



Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Mehl, Paprikapulver und Salz panieren.

Zutaten für die Brioche-Rolle

- 4 Brioche-Rollen

Zubereitung

Das marinierte Rindersteak auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei hoher Hitze etwa drei bis vier Minuten pro Seite grillen, je nach gewünschtem Gargrad. Das Steak vom Grill nehmen und fünf Minuten ruhen lassen, dann in dünne Streifen schneiden.

Brioche-Rollen halbieren und leicht tosten. Die unteren Hälften der Brioche-Rollen mit der cremigen BBQ-Soße bestreichen. Gegrilltes Rindersteak, gegrillten Mais und Jalapeno-Ringe darauf verteilen.

Mit knusprigen Röstzwiebeln und frischen Korianderblättern garnieren. Die oberen Hälften der Brioche-Rollen auflegen und leicht andrücken.