

# Steak mit Salat und Pestobaguette

---

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 2



## Zutaten:

1 kg Porterhouse-Steak

Salz

Pfeffer

1 EL Rapsöl

Olivenöl

1 Knoblauchknolle

2 Zweige Rosmarin

2 Stiele Thymian

1 Bund Rucola

1 Pk. gemischter Salat

6 getrocknete Tomaten

2 EL Balsamicoessig

25 g Parmesan

50 g weiche Butter

50 g rotes Pesto

1 EL Tomatenmark

1 Baguette

## Anweisungen:

Ofen auf 100 Grad Umluft, vorheizen.

Steak von beiden Seiten kräftig salzen und pfeffern und mit Rapsöl einstreichen.

Eine Grillpfanne erhitzen und Fleisch darin von beiden Seiten kräftig anbraten.

Einen Grillrost auf ein Backblech legen. Das Steak daraufsetzen und etwas Olivenöl darübergerben.

Knoblauchknolle halbieren und mit Rosmarin und Thymian auf und unter dem Steak verteilen.

Im heißen Ofen auf eine Kerntemperatur von etwa 55-58 Grad bringen. Das dauert etwa 30-40 Minuten.

Salat waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit Balsamicoessig, 3 EL Olivenöl und 2 EL Wasser verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit dem Dressing vermischen.

Parmesan reiben. Mit Butter, Pesto und Tomatenmark verrühren.

Baguette schräg in Scheiben schneiden und mit der Tomatenbutter bestreichen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Ofen auf Grillfunktion stellen.

Brot im heißen Ofen einige Minuten überbacken. Steak mit Salat und Pesto-Baguette servieren.