



Ölz Sandwich Toast

Steaktoast mit Senfsauce



Zutaten

4 Scheiben Ölz Sandwich Toast

300 g Schweinsfilet

GARNITUR:

20 g Rucola

50 g Grüner Salat

50 g rote Zwiebeln

SENFSAUCE:

2 EL Senfkörner (hell und dunkel)

80 g Mayonnaise

1 EL Dijon Senf

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitungszeit

50 min

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Sauce Senfkörner in Salzwasser kurz überkochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Mayonnaise salzen, pfeffern und mit Senf und Senfkörnern verrühren. Für die Garnitur Salate zerpfücken und putzen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Schweinsfilet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Toastscheiben tosten. Grillpfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und in der Pfanne beidseitig grillen.
4. Zwei Ölz Sandwich Toast Scheiben auf Teller legen, mit Salaten und Steaks belegen. Steaks mit Zwiebelringen und Sauce garnieren und mit den übrigen Brotscheiben belegen.