

Steak und Cheesecake

von Michael Strecker (Beef Bar, Frohnleiten)
„Steiermark heute“, 18.5.2017



Die Zutaten (für vier Personen):

- 4 Filetsteaks à 20 bis 25 dag
- Salz, Pfeffer
- Rosmarin
- 8 große gekochte Erdäpfel (ungeschält)
- Butter

Die Zubereitung:

Das Steak rundherum salzen und im Griller auf jeder Seite etwa drei Minuten scharf anbraten - dann sollte es zehn Minuten bei etwa 100 Grad im Ofen rasten. Die gekochten Erdäpfel in Spalten schneiden, in die Pfanne geben, würzen und knusprig braten. Das Steak nach dem Rasten in flüssiger Butter wenden und nochmals auf den Griller legen - die Flammen, die durch die tropfende Butter entstehen, geben dem Steak zusätzliche Röstaromen. Mit den Wedges anrichten und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Auch ein Cheesecake steht in der Beef Bar auf dem kulinarischen Programm. Für die Käsekuchenmasse braucht man folgende Zutaten:

- 600 g Frischkäse
- 4 Eier
- 30 g Maizena
- 1/2 TL Salz
- 130 g Zucker
- 2 EL Vanillearoma
- eventuell etwas Rum

Für den Boden 250 g Kekse zerbröseln und mit 110 g flüssiger Butter verrühren. Dann die Masse darauf verstreichen und schließlich bei 160 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.