



TRANSGOURMET

Tomahawk Steak mit mediterranem Gemüse & Kartoffeln



Zutaten für 10 Personen

- 3 kg Tomahawk Steak
- 40 ml natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Butter
- grobes Meersalz (Fingersalz)
- Pfeffer aus der Mühle

- 10 kleine, bunte Paprika
- 5 kleine Zucchini
- 5 kleine Auberginen
- mediterranes Kräutersalz zum Würzen
- 60 ml natives Bio-Olivenöl extra

- 1,2 kg große Kartoffeln geschält (halbmehlig kochend)
- Öl/Butterschmalz zum Ausbacken (1:1)

- 10 Zweige Rosmarin, Salbei und Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Tomahawk Steak mit Olivenöl vakuumieren und bei 55 °C im Sous Vide-Wasserbad 2,5 Stunden garen. Anschließend aus dem Sous Vide-Beutel nehmen und gemeinsam mit den angedrückten Knoblauchzehen und dem Rosmarinzweig in Olivenöl-Buttermischung kurz anbraten. Mit Meersalz sowie Pfeffer würzen und warmstellen.

Für das Gemüse Paprika, Auberginen sowie Zucchini waschen und halbieren. Anschließend mit dem Kräutersalz würzen und mit Olivenöl marinieren. Im Backrohr bei 220 °C Umluft ca. 12 Minuten braten.

Die Kartoffeln in Fingerdicke Stifte schneiden, in Öl/Butterschmalz-Mischung bei geringer Hitze knusprig ausbacken und leicht salzen.

Zum Schluss das Steak mit Gemüse sowie Kartoffeln anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.