

Weinempfehlung:



2014

Geyserville Zinfandel

Alexander Valley, Ridge Vineyards

Ridge ist eine Winery, die unter Fachleuten und Weinfreunden längst Kultstatus genießt. Für die kalifornische Spezialität, den Zinfandel, hat die traditionsreiche Winery die Benchmarks gesetzt. Hier darf er in einer Cuvée glänzen, in der Kalifornien auf Südfrankreich mit Carignan und Mourvèdre, sowie auf Bordeaux mit dem Petit Verdot trifft. Entstanden ist daraus ein aufregender, faszinierender Wein, opulent und dabei doch extrem elegant, enorm vielschichtig im Duft nach dunklen Beeren, Vanille, Kokos, getrockneten Feigen und Bitterschokolade, und schmiegt sich mit reichlich Frucht und sehr, sehr feinen Tanninen an den Gaumen. Das Finale ist üppig, dicht und konzentriert. Wow, was für ein Wein.

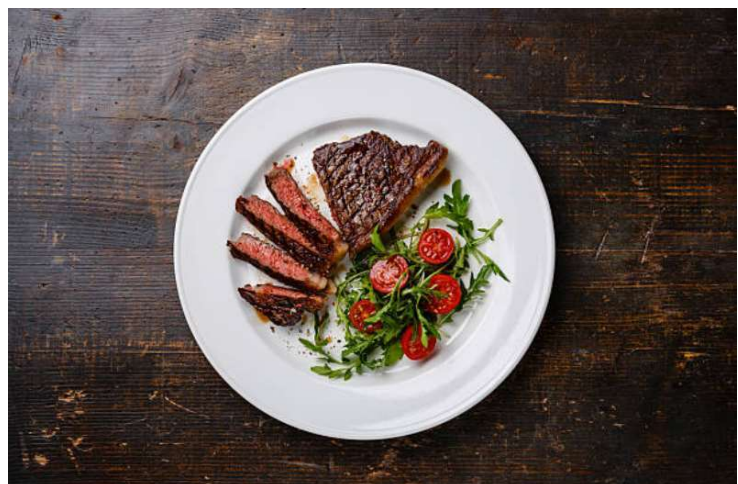
29,90 €

39,87/1 l

Vorspeise: Rindersteak mit Caesar's Salad

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Salatmix
- 4 Rindersteaks
- 120 g Parmesan
- 120 g Salat-Mayonnaise
- 200 g Crème fraîche
- 60 ml Apfelessig
- 2 Limetten
- Sojasoße
- 1 EL süßer Senf
- Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Ciabatta (vom Vortag)



Zubereitung:

Für den Ceaser's Salad mit dem Sparschäler einige Streifen vom Parmesan abschneiden. Reiben Sie den Rest und mischen diesen mit der Mayonnaise, Crème fraîche, den ausgepressten Limetten, der Sojasoße, Essig und Senf. Schmecken Sie das Gemisch mit Salz und Pfeffer ab. Den Salatmix waschen.

Tupfen Sie das Steak ggf. trocken und erhitzen Olivenöl in einer Pfanne. Braten Sie die Rindersteaks ca. zunächst bei starker Hitze kurz an (ca. 1-2 Minuten) und verringern anschließend auf mittlere Hitze. Wenn Sie ihr Steak medium genießen möchten, braten Sie das Steak weitere 2-3 Minuten. Wickeln Sie das Steak in Alufolie ein und lassen es 5 Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit Ciabattawürfel in die noch heiße Pfanne geben und mit dem Knoblauch darin kurz anbraten. Vermischen Sie nun den Salat mit dem Dressing und richten alles mit den Parmesanspänen in einer Schale an. Guten Appetit!