

Meat-love-Steak mit Avocado-Topping.

 20 Min.

Zubereitungszeit

 25 Min.

Backzeit

 mittel

Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

Für die Baked Potatoes:

2x650 g Food for Future Baked Potatoes mit Kartoffelcreme

Für die Steaks:

4xca. Butcher's Black Angus
240 g Sirloin Steak

etwas Butcher's Steak-
gewürzsalz

40 g PENNY Butter

Für das Avocado-Topping:

2 reife Avocados

30 ml Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, gepresst

50 g Parmesan, gerieben

etwas Salz
und Pfeffer

etwas Cayennepfeffer

- 1 Baked Potatoes nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2 Steaks eine halbe Stunde vor dem Grillen aus der Kühlung und Packung nehmen. Trocken tupfen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 4–5 Minuten grillen, mit Steakgewürzsalz würzen und zum Schluss mit Butter bestreichen. Wer ein Fleischthermometer hat, kann das Fleisch bei 57–59 Grad vom Grill nehmen. Fleisch etwas ruhen lassen.
- 3 Für das Topping Avocado halbieren, Fruchtfleisch entnehmen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit den übrigen Zutaten mischen und abschmecken.
- 4 Topping auf die heißen Steaks geben und mit den Baked Potatoes servieren.