

Cuisinart

GRIDDLER PRO GR50E / SOUP MAKER SB2E

T-Bone-Steak

MIT GEMÜSE-MIKADOS
UND KNUSPER-PIZZATEIG AN
KAFFEE-SCHOGGI-ÖL

by Meta Hillebrand



T-Bone-Steak

MIT GEMÜSE-MIKADOS UND KNUSPER-PIZZATEIG AN KAFFEE-SCHOGGI-ÖL

by Meta Hillebrand

Zutaten

- 1 T-Bone-Steak (ca. 500–600 g)
Salz, Paprika, Curry, Olivenöl
- 1/2 Zucchini
- 1 Karotte
- 1/3 Aubergine
- 1 Strang vom Stangensellerie
Olivenöl, Salz
- 2 dl Erdnussöl
- 8 g Kaffeebohnen
- 20 g Milkschokolade
- 60 g Pizzateig (eine Rondelle)

Zubereitung

Pizzateig bei 180 Grad ca. 6 Minuten im Griddler oben und unten backen. Den Teig herausnehmen und auskühlen lassen.

T-Bone-Steak mit wenig Salz, Paprika, Curry und Olivenöl marinieren. Griddler auf 250 Grad vorheizen. Das T-Bone in die Mitte legen und den Griddler schliessen. Den Griddler auf 210 Grad einstellen und das T-Bone-Steak ca. 7–8 Minuten grillieren. Nach Ablauf der Garzeit auf ein Blech legen und ausruhen lassen.

Während das T-Bone-Steak im Griddler grillt, Gemüse waschen und in gleich lange Mikados schneiden. Etwas Olivenöl und Salz beifügen und marinieren.

Den Stangensellerie und die Karotte nach 5 Minuten Garzeit auf den Grill legen, nach 3 Minuten das restliche Gemüse dazulegen und den Deckel schliessen, damit es ein schönes Grillmuster bekommt.

Für das Kaffee-Schoggi-Öl nehmen wir den Soup Maker SB2E. Dazu 0,5 dl Erdnussöl mit den Kaffeebohnen erwärmen, Mixfunktion einstellen und ohne Hitze die restlichen 1,5 dl Erdnussöl in einem dünnen Strahl dazugeben. Dann die Schokolade mixen bis sie fein ist.



Cuisinart[®]

YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch