

Sandwich "Toro"

Das Gourmet-Rezept

Gastronomie, die Ihren Namen verdient

Sandwich "Toro";

Zutaten (für 2 Personen)

200 gr. Rinderfilet aus der Mitte, sauber auspariert

6 Scheiben Sandwichtoast

8 Scheiben frische Sonnentomaten

8 Scheiben einer frischen Salatgurke

Kräuterfrischkäse

einen Zweig frischer Thymian

frische Kresse

Rucola

Eisbergsalat

Pfeffer, Salz aus der Mühle

Für die Cocktailsauce:

4 EL Tomatenketchup

4 EL Mayonnaise

10g frischen geriebenen Meerrettich

Ein Schuss Cognac

Zubereitung:

Das Rinderfilet in 4 gleich starke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und von beiden Seiten zusammen mit dem Thymianzweig in der Pfanne anbraten. Inzwischen die Sandwichtoastscheiben goldbraun toasten, etwas abkühlen lassen und mit Kräuterfrischkäse bestreichen.

Den Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden. Salat, Rucola, Kresse nach Bedarf, je zwei Tomatenscheiben und zwei Gurkenscheiben auf 4 Toastscheiben verteilen, je ein gebratenes Rinderfilet auflegen. Je zwei belegte Toasts aufeinander legen und mit der dritten Toastscheibe bedecken, den Turm mit Holzspießen fixieren und die Toastränder mit einem scharfen Sägemesser abschneiden.

Für die Cocktailsauche alle Zutaten miteinander vermengen und in einem kleinen Schälchen zusammen mit dem Toast am Salatbouquet anrichten.