Was alle 1–2 Monate sein muss …

Natürlich. Ein leckeres Steak. Ich habe ein Entrecôte gekauft. Und bereite es einfach als kleines Abendessen ohne Beilagen zu. Ich überbacke es mit etwas geriebenem Emmentaler in der Pfanne.

Dazu erhitze ich das Öl, bis es raucht. Brate das Steak auf einer Seite nur kurz eine Minute an – es gart ja noch beim Überbacken mit dem Käse bei zugedeckter Pfanne. Dann wende ich das Steak, würze es mit Steak-Pfeffer und Salz und gebe eine Portion geriebenen Emmentaler oben auf. Dann Pfanne zudecken und Steak bei geringer Temperatur noch 4–5 Minuten garen lassen. Der Käse schmilzt ein wenig. Und man bereitet sich auf diese Weise doch ein Steak zu, das den Gargrad medium hat.

Mein Rat: Wer das Steak allerdings richtig überbacken und eventuell eine braune Kruste beim Käse haben will, sollte das Steak doch unter die Grillschlange des Backofens schieben.

[amd-zlrecipe-recipe:37]