



## Salat vom Ribeye-Steak

Man nehme für 1-2 Portionen:

1 Ribeye-Steak (ca. 300 g)  
2 Strauchtomaten  
1 Avocado  
1 roten Peperoncino  
1 Zitrone  
½ Bund Schnittlauch  
2 EL. Sojasoße  
Salz  
Pfeffer  
20 g Butterschmalz

- Steak längs in 4 Streifen schneiden
- Tomaten in Würfel schneiden
- Avocado halbieren, Kern entfernen, vorsichtig schälen und in Würfel schneiden
- Peperoncino mit Kernen fein würfeln (evtl. nur die Hälfte)
- Von der Zitrone die Schale abreiben
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden

Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen, die Steakstreifen salzen und darin medium braten. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und ruhen lassen. Tomaten, Avocado, Peperoncino, Zitronenabrieb und Schnittlauch in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und der Sojasoße würzen. Die Fleischstreifen in Würfel schneiden und unterheben. Ein paar Minuten durchziehen lassen und mit etwas Brot servieren.

Dazu passt gut ein Rotwein oder ein kräftiger Weißwein, z.B. Sauvignon blanc.