

Onglet Sous-Vide | Karotten-Apfel-Mango-Salat | Relish



Zubereitung

Für die Marinade den Ketchup mit dem Senf, dem Pfeffer, dem Agavensirup und dem Orangensaft verrühren.

Das Onglet parieren und die Mittelsehne herausschneiden, zusammen mit der Marinade vakuumieren und bei 56° ca. 60 Minuten im Wasserbad erwärmen.

Aus dem Wasserbad nehmen, den Beutel aufschneiden, das Steak 2 Min. ruhen lassen, portionieren und von beiden Seiten scharf anbraten.

Anrichten

Den Karotten-Apfel-Mango-Salat in eine Fingerfoodschale geben, Tranchen vom Onglet anrichten, mit dem Jalapeno-Paprika-Relish ausgarnieren.

4 ml Senf Mittelscharf

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



Suche in der Textsuche oder Sprich:
„Senf“

10 ml Orangensaft

Kategorie: Getränke - Alkoholfreie Getränke



Suche in der Textsuche oder Sprich:
„Orangensaft“

Allergene:

Senf, Sellerie

Zutatenliste (1 Portion)

90 g Nierenzapfen Onglet Färse

Kategorie: Fleisch, Fisch & Exoten - Fleisch



Suche in der Textsuche oder Sprich:
„Nierenzapfen Onglet“

40 g Tomatenketchup

Kategorie: Zutaten - Soßen, Dressings & Dips



1 Prise Cayenne-Chili-Pfeffer

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



6 ml Agavensirup

Kategorie: Frühstück - Backwaren & Aufstrich



Kombi Angebot von Caso

Kategorie: Non Food - Küche, Bar & Deko



Suche in der Textsuche oder Sprich:
„Kombi Angebot“

5 ml Relish Jalapeno Paprika

Kategorie: Non Food - Geschirr, Besteck & Gläser



30 g Karotten-Apfel-Mango-Salat

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience

