

Hanging Tender in Österreich auch Herzzapfen genannt

Zart wie ein Filet, aber intensiver im Geschmack. Ein ausgefallenes Steak - Premium Cut. In jedem Tier ist dieser Muskel nur einmal vorhanden.

Zubereitung

Das Fleisch mit grobem Salz salzen und scharf angrillen. Etwas gerösteten Kaffee, Zimt und braunen Zucker gemeinsam mörsern. Das Fleisch damit marinieren und auf einem Blech mit Backpapier rasten lassen.

GRÜNES SPARGEL-GRÖSTL:

2 rote Zwiebel fein geschnitten

12 Stangen grüner Spargel roh, in Daumen-große Stücke schneiden

1 MS Chili fein gehackt

4 Stück Erdäpfel, geschält in Würfel geschnitten, vorgebraten.

Kräuter der Saison fein gehackt

Rohrzucker, Salz & Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebeln anschwitzen, Spargel dazu geben, kurz anrösten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und Rohrzucker abschmecken. Die gebratenen Erdäpfelwürfel darunterziehen, mit frischen Kräutern der Saison oder je nach Geschmack mit Olivenöl vermischen und servieren!