



**THOMY**

## (T)RUMP(F)STEAK ORANGE

### ZUTATEN

Stk. Rumpsteaks (á 200 g)

Stk. Orange

Stk Fenchelknollen

Stk Frühlingszwiebeln

Zw fein geschnittener Staudensellerie

Kl Rauchpaprika

kleine grüne Chili

g Salz und Pfeffer aus der Mühle

El. Öl zum Braten

El. Olivenöl

g THOMY BBQ mit Brandy Note Sauce

### ANWEISUNG

- Schritt 1 Die äussere Schale von der Fenchelknolle entfernen. Knolle mit einer Küchenreibe in dünne Scheiben reiben. 20 Min. in Eiswasser legen.
- Schritt 2 Mit einem Messer die Orangenschale rundherum abschneiden und die Filets vorsichtig herauslösen. Frühlingslauch und Staudensellerie in feine Ringe schneiden. Chili fein hacken.
- Schritt 3 Fenchel, Orangenfilets, Frühlingslauch und Chili vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Schuss Olivenöl und Apfelessig unter den Salat mischen.
- Schritt 4 Steaks mit dem Paprika-Rub, Salz sowie Pfeffer würzen und die Gewürze leicht andrücken. Steaks in einer heissen Pfanne mit Öl ca. 5 Min. von beiden Seiten braten oder grillen. Mit THOMY BBQ mit Brandy Note servieren. Zu dem Gericht passt als Beilage geröstetes Baguettebrot.