

Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefültem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker

- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 - 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.



Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.



Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 - 1,5 Stunden in den Grill.



Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.



Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.



Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.



Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa 12 - 15 Minuten bis zur gewünschten brauchen.



Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.





Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy