Ölz Sandwich Toast

Steaktoast mit Senfsauce

Zutaten
4 Scheiben Ölz Sandwich Toast
300 g Schweinsfilet
***
GARNITUR:
20 g Rucola
50 g Grüner Salat
50 g rote Zwiebeln
***
SENFSAUCE:
2 EL Senfkörner (hell und dunkel)
80 g Mayonnaise
1 EL Dijon Senf
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitungszeit
50 min

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Sauce Senfkörner in Salzwasser kurz überkochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Mayonnaise salzen, pfeffern und mit Senf und Senfkörnern verrühren. Für die Garnitur Salate zerpflücken und putzen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3.Schweinsfilet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Toastscheiben toasten. Grillpfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und in der Pfanne beidseitig grillen.
4. Zwei Ölz Sandwich Toast Scheiben auf Teller legen, mit Salaten und Steaks belegen. Steaks mit Zwiebelringen und Sauce garnieren und mit den übrigen Brotscheiben belegen.