

SIRLOIN STEAK MIT SPARGEL UND AIOLI

Zutaten - Aioli

- 1 frisches Eigelb
- 1 TL [Senf](#)
- 1 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Sonnenblumenöl
- ¼ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Fleisch

- 1 EL Öl
- 2 Limousin Sirloin Steak (je ca. 300 g)
- ¼ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Spargeln

- 500 g Mini-Spargeln
- Salzwasser, siedend
- 2 Gläser Artischockenherzen (je ca. 110 g), abgetropft, halbiert
- 150 g Medjool Dates, in Streifen
- ¼ TL [Salz](#)

Zutaten - Anrichten

- wenig [Fleur de Sel](#)
- 2 EL [Pfefferminze](#)

Zubereitung

Aioli

Eigelb, Senf, Limettensaft und Knoblauch in einen Messbecher geben, pürieren. Öl unter ständigem Pürieren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Aioli entsteht, würzen, zugedeckt kühl stellen.

Fleisch

Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, Fleisch mit Alufolie einpacken, ca. 10 Min. ruhen lassen.

Spargeln

Spargeln ins siedende Salzwasser geben, Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 1 Min. ziehen lassen. Spargeln abtropfen, mit den Artischocken und Datteln mischen, salzen.

Anrichten

Fleisch tranchieren, mit den Spargeln anrichten, salzen. Pfefferminze darauf verteilen, Aioli dazu servieren.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

