

## Mexikanischer Steak-Counter mit Salsa

Zutaten für 4 Personen

800 g	Fleischauswahl, z. B. Putenoberkeule, Hähnchenbrust, Flanksteak, Rumpsteak
20 g	Erdnussöl
5 g	Steinsalz
1 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 g	Chilischoten
30 g	Bio-Zitrone
2	Rosmarinstängel
200 g	Maiskolben, gegart
10 g	Olivenöl, kaltgepresst
2 g	Salz
3 g	Knoblauch
200 g	Baguette
20 g	Butter
60 g	Mojo Rosso, Wendland Art. 1360705
40 g	Mojo Verde, Wendland Art. 1534205
40 g	Alabama White BBQ Sauce, Wendland Art. 1497005

### Zubereitung

Das Fleisch entsprechend portionieren und ggf. mit niedriger Temperatur garen (z. B. NT-Verfahren, Sous vide).

Das Fleisch auf Bestellung braten und mit den Aromaten nach Bedarf und Geschmack aromatisieren. Den Maiskolben in Ringe schneiden und im Bratensatz braten. Ebenso das Baguette in Olivenöl anrösten und Knoblauch würzen.

Das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen und mit Maiskolben, Röstbrot und den Dipps servieren.