

*Das Rezept von Dave Wälti*

# Flanksteak-Tacos

**MIT PÜREE VON VERKOHLTEN  
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH**



**Messer  
& Gabel**

Ausgabe 1 | 2018



## Das Rezept von Dave Wälti

### Zutaten

#### Fürs Flanksteak

- Flanksteak vom Schweizer Rind
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten

#### Fürs Schalotten-Knoblauch-Püree

- Schalotten
- Knoblauch
- Salz
- Verjus
- Vin cuit

#### Für die Tacos

- Rosenkohlblätter

### Zubereitung

#### Schalotten-Knoblauch-Püree

Für das Schalotten-Knoblauch-Püree die Schalotten und den Knoblauch im Holzkohlegrill auf der Glut verkohlen. Knoblauch und Schalotten anschliessend grob abschälen (es darf durchaus etwas verkohlte Schale dranbleiben) und zusammen pürieren. Das Püree mit Salz, Verjus und Vin cuit abschmecken.

#### Flanksteak

Das Flanksteak mit Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Öl scharf anbraten, im Ofen bei 140 °C ca. 7 bis 10 Minuten garen und anschliessend in der Wärmeschublade bei 60 °C mindestens 10 Minuten abstehen lassen.

#### Tacos

Die Rosenkohlblätter blanchieren, abschrecken und rund ausstechen. Das Flanksteak dünn aufschneiden, Rosenkohlblätter auf einer Seite damit belegen, mit dem Schalotten-Knoblauch-Püree garnieren, mit Toppings nach Wahl ergänzen und zu Tacos einschlagen.



Der feine Unterschied.