



BOARDSAUCE



VORBEREITUNG:
15 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**
1 Stunde

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Schalotten, 2 EL Kapern, ½ Bund Basilikum, 4 Rosmarinzweige, 1 Zitrone, Abrieb,
2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Kapern fein hacken.
- 2 Basilikum und Rosmarin waschen, trocken schleudern, abzupfen und fein hacken.
- 3 Sämtliche Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- 4 Die Sauce nochmals durchrühren und auf einem Schneidebrett verstreichen.
- 5 Die fertigen Steaks auf die Sauce geben, etwas hin- und herschieben, die Steaks wenden und den Vorgang wiederholen.
- 6 Die Steaks aufschneiden und direkt auf dem Brett mit der Sauce servieren.

