



## Wagyu-Flanksteak mit Barbecue Sauce, Olivengnocchi und Ofenschalotten

### Zutaten für 4 Personen

#### Flanksteak

1,2 kg Wagyu Flanksteak

#### Barbecue Sauce

3 St. Rote Paprika  
3 St. Spitzpaprika rot  
3 St. Peperoni rot, klein  
0,2 kg geschälte Schalotten  
8 St. Flaschentomaten  
0,1 kg Rauchmehl  
1 TL Dänisches Rauchsatz

Meersalz grob  
Pfeffer weiß, gemahlen  
1/2 TL Cayenne Pfeffer

#### Ofen-Schalotten

16 St. Kleine schmale Schalotten

#### Olivengnocchi

0,25 kg gekochte, abgedämpfte Kartoffel  
0,03 kg Mehl 505  
0,02 kg Kartoffelstärke  
2 St. Eigelb  
0,04 kg Tagglasch Oliven  
0,01 kg Zitronenthymian gehackt

#### Zubereitung

Für die BBQ-Sauce werden die Paprika als auch die Peperoni aufgeschnitten, entkernt, auf ein Blech gelegt und die Hautseite geölt. Anschließend wird diese mit Hilfe der 250 Grad Oberhitze des Ofens gut erhitzt bis diese Schwarz ist. Das Blech nun mit Alufolie abdecken damit diese die Paprika und Peperoni darunter schwitzt und wir die Haut leichter lösen können.

Für die Gnocchi können bereits ca 400 Gramm mehlig kochende Kartoffeln geschält und gekocht werden. Sind diese weich, einfach abgießen und in dem Topf für 10 Minuten um Ofen bei 150 Grad Celsius ausdämpfen lassen. Nun die Kartoffeln bei Zimmertemperatur auskühlen.

Um die Ofenschalotten zuzubereiten können diese bereits ,während des Ausdämpfens der Kartoffeln, bei 150 Grad Ober- und Unterhitze einfach auf Salz für ca 25 Minuten geschoben werden. Anschließend den Ofen auf dieser Temperatur an lassen.

Als nächstes machen wir bei der BBQ Sauce weiter. Hierfür wird die Hälfte der Paprika genommen und mit dem Rauchmehl geräuchert. Hierfür einen alten Topf erhitzen, das Rauchmehl hinein und mit Hilfe eines Bunsenbrenners entzünden. Alufolie darüber um die Flammen zu ersticken und die Paprika nun in einem Sieb hinein stellen und für ca 3 Minuten im Rauch lassen. Währenddessen die Schalotten klein schneiden und die Tomaten achten. Die Paprika mit den Schalotten nun im Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit den Tomaten ablöschen und langsam alles weich köcheln lassen. Die Masse nun mit den Gewürzen abschmecken und gut mixen. Schön steht unsere BBQ Sauce.

Nun das Flanksteak parieren. Die Parüren kann man sich weg frieren und einmal für eine Sauce hernehmen. Das Ganze Stück in einer heißen Pfannen mit ganz wenig Sonnenblumenöl von beiden Seiten anbraten. Der Ofen sollte noch auf 150 Grad an sein. Hier am besten auf Umluft. Das ganze Stück auf ein Gitter legen und in den Ofen geben. Ein blech zum Abtropfen sollte darunter getan werden. Das Fleisch für 6 Minuten liegen lassen und anschließend wenden. Den Ofen nun auf 80 Grad runter stellen und leicht öffnen. Nach weiten 8 Minuten einmal das Fleisch probieren. Es sollte Medium sein. Dann noch einmal auf 180 Grad für knapp 4 Minuten. Damit es noch einmal gut Hitze bekommt und bis Medium Well weiter gart.

Während das Fleisch im Ofen gart können Sie die Schalotten vorne und hinten anschneiden und aus der Schale drücken. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz einpinseln und darin von allen Seiten gut Gold Gelb anbraten.

Zum Schluss fehlen noch die Olivengnocchi. Hierfür die Oliven fein hacken ebenso wie den Zitronenthymian. Die Zutaten sollten alle Raumtemperatur haben. Die Kartoffeln pressen und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und leicht mit Stärke abziehen und zum köcheln bringen. Die Kartoffelmasse zu einer Schlange rollen und mit einem Messer in gleich Große Stücke trennen. Diese nun über eine Gabel rollen. Wichtig hierfür wird noch etwas Mehl benötigt damit es nicht zu sehr klebt. Die Gnocchi anschließend auf Backpapier legen und dann zusammen in das kochende Wasser geben. Kurz aufstoße lassen und dann für ca 4 Minuten ziehen lassen. Absieben und in der Pfanne mit den Ofenschalotten anbraten.

Das Fleisch nun auftranchieren in schmale Scheiben. Die Ofenschalotten mit den Gnocchis gegenüber platzieren und die BBQ Sauce dazu geben.