

## Tortillas mit Rib-Eye Steak vom Kalb

### Material:

- Grill
- Schneidebrett
- Messer
- Schälchen
- Reibe
- Pürierstab
- optional: Kernthermometer
- tiefe Teller zum Anrichten

### Zutaten:

- 400 g Rib-Eye vom Kalb
- 6 Tortillas
- 1 rote Zwiebel
- circa 18 Scheiben eingelegte Jalapeños
- 100 g Fetakäse (am Stück oder gewürfelt)
- 2 Avocados
- 1 Bund Koriander, Stiele bereits entfernt
- 50 ml Essig
- 50 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 Limette
- 1 EL Steak Rub (fertig gekauft oder selbst hergestellt, Rezept-Vorschlag siehe Vorbereitung)

### Vorbereitung:

Für ein selbst hergestelltes Rub folgende Zutaten miteinander vermischen:

- 2 Teelöffel Paprikapulver
- 2 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- ½ Teelöffel Zwiebelpulver

Die rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden und in einer Schüssel zusammen mit dem Essig, dem Wasser und dem Zucker ziehen lassen.

### Zubereitung:

Steaks aus dem Rib-Eye schneiden und das Fleisch mit dem Rub einreiben.

Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Avocado-Fruchtfleisch mit etwas Limettensaft und -abrieb pürieren und ein paar Limettenspalten aufbewahren. Jalapeños vorbereiten, Feta gegebenenfalls zerbröseln. Die vorbereiteten roten Zwiebelringe abtropfen lassen.

Das Rib-Eye für zwei Minuten pro Seite grillen und anschließen auf dem indirekten Teil des Grills fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von circa 52° C erreicht hat. Danach das Fleisch vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Tortillas für ungefähr 15 Sekunden pro Seite auf dem Grill rösten und anschließend mit der Avocado-Creme bestreichen. Das fertige Rib-Eye-Steak aufschneiden und mit den roten Zwiebeln, den Jalapeños, dem Feta und den Korianderblättern auf die Tortilla geben. Zum Abschluss mit etwas Limettensaft beträufeln.