



# mariniertes Rindersteak

## mit Pistaziensauce, huile d'olive de Nyons g.U.

### Für 4 Personen:

- 4 Rinderfilet-Steaks
  - 1 Knoblauchzehe
  - 2 Esslöffel **huile d'olive de Nyons g.U.**
  - 1 Esslöffel Grapefruitsaft (oder Zitronensaft)
  - 1 Esslöffel Oregano
  - Pfeffer
  - Blume des Salzes aus der Camargue
- Pistazien-Soße:
- 60 ungesalzene Pistazien
  - Saft von 1/2 gefilterten Grapefruit
  - 6 Esslöffel **huile d'olive de Nyons g.U.**
  - 1 Knoblauchzehe
  - 10 Blätter Basilikum
  - Salz, Pfeffer

  
Vorbereitung: 20 Minuten  
Kochen: 5 Minuten  
Garzeit: 1 Std.

Mischen Sie zusammen: Olivenöl, Grapefruitsaft, Oregano, Pfeffer und den geschälten, entkernten und zerdrückten Knoblauch.

Diese Mischung in einer luftdichten Dose über das Fleisch gießen. Das Fleisch gut mit der Mischung bedecken und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Pistazien mixen und dann mit dem gefilterten Grapefruitsaft, dem Olivenöl, der geschälten, entkernten und zerdrückten Knoblauchzehe und den fein gehackten Basilikumblättern vermischen. Salzen und pfeffern.

Auf einem heißen Grill von jeder Seite 1 bis 2 Minuten grillen. Warm oder kalt (nach 1 Stunde im Kühlschrank) servieren, mit Fleur de Sel aus der Camargue salzen mit der Pistaziensauce und Zucchini-Tagliatelle.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..