Benz
METZGEREI – FEINKOST

Bürgermeisterstück

Special Cut: Tri Tip

mit Rote Beete Blätter-Salat und Schnittlauchpesto

Bürgermeisterstück/Tri Tip	**Salatdressing**
Fleisch ca. 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass es Raumtemperatur annimmt. Fleisch rechts und links scharf anbraten/grillen und anschließend bei ca. 140°C ca. 30 Minuten gar ziehen lassen, dabei das Bürgermeisterstück häufig wenden. Vor dem Anschneiden das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Achtung beim Anschneiden: Das Fleisch gegen die Fleischfaser schneiden.	1 Frühlingszwiebel fein geschnitten 2 TL mittelscharfer Senf 3 EL Salatessig 1 EL Sonnenblumenöl 1 EL Olivenöl 5 EL Wasser 1 TL Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Zucker Alles gut vermischen und anschließend über die Rote Beete Blätter geben.

Schnittlauchpesto

1 Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl
1 TL Salz
2 EL Pinienkerne (geröstet)
2 EL Parmesan gerieben

Alles mixen und anschließend zum Fleisch servieren.