

Trutensteak mit Käse und Radieschen-Mäuschen



Arbeitszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

12	Radieschen
24	Gewürznelken
4 Blatt	Kopfsalat
1/2	Salatgurke
4 (à 50 g)	kleine Trutensteaks
	Salz
	Pfeffer
1 Ei	Sonnenblumenöl
4	Mini Babybel Käse

Zubereitung:

- Radieschen waschen. Grün bis auf einen kleinen Stummel abschneiden. Eine Seite flach schneiden, so dass der «Radieschenkörper» sitzen kann. Von dem abgeschnittenen Stück zwei dünne Scheiben für die Ohren abschneiden.
- Die Ohrstückchen in eingeschnittene Kerben am Körper stecken. Nelken als Augen in die Radieschen stecken.
- Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Gurke waschen und in Scheiben schneiden.
- Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Steaks herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Gurke, Fleisch, Salat und Käse zu Türmchen schichten und mit je einem Radieschenmäuschen krönen. Jeden Teller mit einer Maus garnieren.
- Wartezeit ca. 5 Minuten