

Rindersteak an zweierlei Salaten

mit gegrillter Zucchini, Kartoffeln und Gurke



ca. 40min



3-4 Personen

Oh, là, là, heute hat sich unser saftig-zartes Flanksteak gleich zwei adrette Begleitungen angelacht: Auf der einen Seite glänzt ein rustikaler Kartoffelsalat mit gegrillter Zucchini im cremigen Dressing. Daneben macht der frische Gurkensalat auch eine super Figur. Jetzt muss man sich nur noch für sein Herzblatt entscheiden ...

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Babykartoffeln
- 2 Minigurken
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 2 Packungen Flanksteak

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

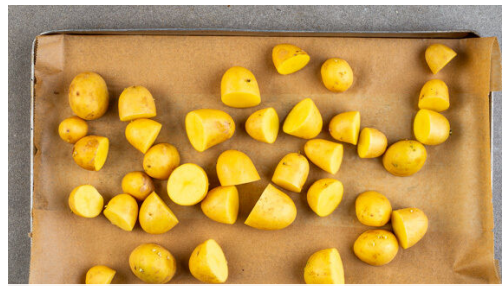
Das Fleisch am besten 20-30Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Allergene

Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

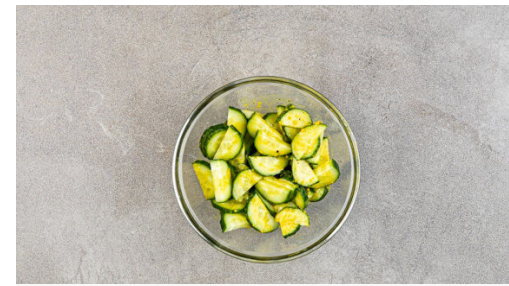
Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 51.7g, Eiweiß 32.4g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



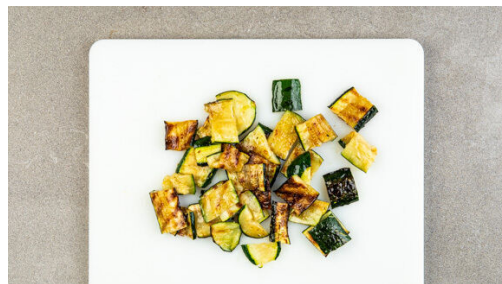
2. Gurkensalat zubereiten

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Senf und 2TL Honig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gurken** längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



3. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, in den vorgeheizten Ofen schieben und 18-25Min. backen, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden, den **ungeschälten Knoblauch** mit aufs Blech geben und für die restliche Zeit mitbacken.



4. Zucchini grillen

Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden, dann in einer Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. auf jeder Seite braten. Währenddessen jede Seite mit je 1 Prise Salz würzen. Die **Zucchinischeiben** aus der Pfanne nehmen, mit 2EL Olivenöl vermengen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die Pfanne aufbewahren.



5. Kartoffelsalat zubereiten

Die **Kartoffeln** und den **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen. Den **Knoblauch** schälen und mit einer Gabel zerdrücken, dann mit 4EL Mayonnaise verrühren. Die **Knoblauchsauce** mit den **Kartoffeln** und der **Zucchini** vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit insgesamt 1EL Olivenöl bepinseln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne bei starker Hitze auf der Fettseite 2-4Min. scharf anbraten. Wenden und weitere 2-4Min. braten, je nach Dicke des **Fleisches**. Die Hitze reduzieren und das **Fleisch** 1-3Min. abgedeckt garen, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden und mit den **Salaten** servieren.