



Hüftsteak mit Röstkartoffeln

und Kerbel-Senf-Butter, dazu Salat



30-40min



2 Personen

Wunderbar würzig-knusprige Ofenkartoffeln und dazu ein saftiges Rinderhüftsteak, das mit einer feinen Kerbel-Senf-Butter und einem leichten Salat serviert wird - das schmeckt allen und ist dein kulinarisches Highlight des Tages!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 10g Kerbel
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ⁷
- 1½EL körniger Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Frischhaltefolie

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

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 50.3g, Kohlenhydrate 40.9g, Eiweiß 35.0g



1. Röstkartoffeln zubereiten

Ca. 3EL Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden, mit 1EL Olivenöl und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 15-20Min. knusprig rösten.



4. Steak zubereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine kleine Auflaufform geben und 5-7Min. im Ofen weitergaren. Das **Fleisch** sollte in der Mitte noch rosa sein. Bis zum Servieren ruhen lassen.



2. Kerbel schneiden

Den **Kerbel samt Stängeln** fein schneiden.



5. Dressing anrühren

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½EL körnigen Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen.



3. Butter verfeinern

Die weiche Butter mit 1EL körnigem Senf und $\frac{2}{3}$ des **Kerbels** verkneten. Die **Kerbel-Senf-Butter** mit Salz würzen, auf Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und in die Folie einwickeln. Die Enden gut eindrehen und die Butter bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank geben.



6. Anrichten und servieren

Jedes **Steak** mit **1-2TL Kerbel-Senf-Butter** belegen. Die **Steaks** mit den **Röstkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Kerbel** garniert servieren.