

# MARLEY SPOON



## Rindersteak-Sandwich mit Austernpilzen

dazu Käsesauce und Ofenkartoffeln



ca. 50min



3-4 Personen

Du möchtest dir mal etwas gönnen? Dann bist du hier genau richtig - denn wer sagt zu einem Steak-Sandwich mit Käsesauce schon Nein? Aber fangen wir mal von vorne an: Wir braten uns ein saftiges Steak und rösten ein paar köstliche Austernpilze. Dann köcheln wir fix eine cremige Käsesauce und machen einen Rucola-Paprika-Salat. Zum Schluss türmen wir all das auf ein knuspriges Baguette und reichen Ofenkartoffeln dazu. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1kg Babykartoffeln
- 4 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 250g Austernpilze
- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500ml H-Vollmilch <sup>7</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2EL Butter <sup>7</sup>
- 2TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

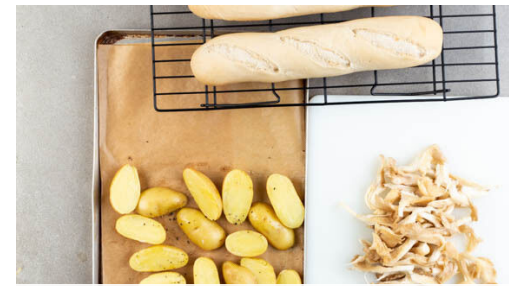
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1307kcal, Fett 58.5g, Kohlenhydrate 127.0g, Eiweiß 64.0g



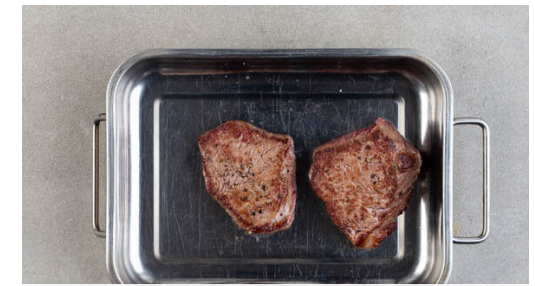
### 1. Paprika einlegen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. 4EL Balsamicoessig, 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden, dann gut mit dem **Einlegesud** vermengen und beiseitestellen.



### 2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben, dann gleichmäßig auf einer Seite des Backblechs verteilen und im Ofen 10-15Min. backen. Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen ca. 6Min. aufbacken. Die **Pilze** in mundgerechte Streifen zupfen.



### 3. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen. In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl bei sehr starker Hitze erwärmen, dann das **Fleisch** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und auf jeder Seite 1-2Min. sehr scharf anbraten. Das **Fleisch** in eine mittelgroße Auflaufform geben und im Ofen 4-10Min. garen, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Anschließend abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



### 4. Pilze mitbacken

Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen und die **Pilze** auf der freien Seite des Backblechs mit 2TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Kartoffeln** und die **Pilze** 7-10Min. backen, bis die **Pilze** appetitlich gebräunt sind. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann in der Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. glasig anbraten.



### 5. Käsesauce kochen

2TL Mehl einrühren und ca. 1Min. erhitzen. Mit **125ml Milch** ablöschen, aufkochen und ca. 3Min. einköcheln. Erneut **125ml Milch** einrühren und kurz einköcheln lassen. Weitere **50ml Milch** angießen, den **Käse** hinzufügen und bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Ggf. **mehr Milch** hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



### 6. Brötchen belegen

Das **Fleisch** gegen die Faser in 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Den **Rucola** mit der **Paprika** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit den **Pilzen**, dem **Fleisch**, der **Käsesauce** sowie dem **Rucola-Paprika-Salat** belegen und servieren. Den **übrigen Salat** mit den **Ofenkartoffeln** und je 1EL Mayonnaise zum Dippen dazu reichen.