



DNU BBQ-Special: Steak & Aubergine vom Grill

mit Kartoffeln und rauchiger Tomatensalsa



30-40min



4 Portionen

Das Steak vom Grill ist wahrscheinlich so etwas wie die Urzelle sämtlicher BBQ-Auswüchse der Neuzeit. Wir verneigen uns vor dem klassischen, saftigen Stück Rindfleisch, indem wir es pur zubereiten. Ein Knusper topping aus gerösteten Kürbiskernen sorgt für den würzig-modernen Touch. Flankiert wird das Fleisch von einer rauchigen Salsa mit gegrillter Tomate und Lauchzwiebel, Röstkartoffeln und Aubergine. Lecker.

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Auberginen
- 4 Rinderhüftsteaks
- 50g Kürbiskerne
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 36.2g,
Kohlenhydrate 51.4g, Eiweiß 38.0g



Den Grill vorheizen. Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Größere **Kartoffeln** ggf. halbieren, dann die **Kartoffeln** in einer Auflaufform mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und in 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



Die **Auberginen** auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze in 15–20Min. weich grillen, dabei regelmäßig wenden. Vom Grill nehmen und abgedeckt warm halten. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** rundum 5–7Min. grillen, bis Röstspuren sichtbar sind. Das **Fleisch** mit 2EL Olivenöl einreiben und auf jeder Seite 2–3Min. grillen, dann abgedeckt 5–10Min. ruhen lassen.



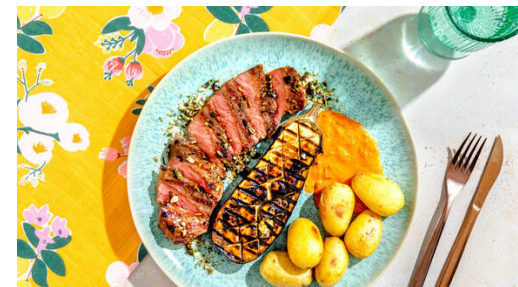
Die **Auberginen** längs halbieren, auf den Schnittseiten kreuzweise einschneiden und mit Salz würzen. Die **Auberginen** beiseitestellen; ausgetretene Flüssigkeit direkt vor dem Grillen mit Küchenkrepp abwischen. Das **Fleisch** trocken tupfen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt beiseitestellen.



Die gerösteten **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** grob schneiden und in einem hohen Gefäß bis zur gewünschten Textur pürieren. **Tipp:** Wer nicht pürieren will, kann die Zutaten auch einfach klein schneiden. 2EL Olivenöl und 1EL Essig unterrühren und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min anrösten, bis sie goldbraun sind und leicht knistern. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



Die **Kürbiskerne** grob hacken oder zerstoßen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Topping** bestreut servieren, die **Röstkartoffeln**, die gegrillten **Auberginen** und die **Salsa** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**