

MARLEY SPOON



Special: Rindersteak und Topinambur

an Karottenpüree mit Cranberrysauce



ca. 45min



2 Personen

Stilvoll und durchaus ein wenig luxuriös geht es an deinem Tisch zu: Das Entrecôte ist nämlich ein ganz besonders schmackhaftes und zartes Steak. Heute sitzt es auf geröstetem Karottenpüree und wird mit knusprigen Walnüssen und Topinambur serviert, der übrigens auch als Jerusalem-Artischocke bekannt ist. Eine edle, winterliche Sauce aus Orangen, Cranberrys sowie Schalotten lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Karotten
- 1 Pastinake
- 25g getrocknete Cranberrys
- 25g Walnuskerne¹⁵
- 10g Petersilie
- 1 Packung Entrecôte

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

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

Allergene

Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 769kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 34.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Orange** halbieren und auspressen.



2. Gemüse rösten

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und diagonal in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Topinambur** der Länge nach in gleich dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten-** und die **Topinamburscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen und 15-20Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Walnüsse mitrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und auf dem Backblech mit dem **Gemüse** die letzten 3-4Min. der Garzeit mitrösten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Sauce zubereiten

Die **Schalotten** in einem kleinen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Die **Cranberrys**, **2EL Orangensaft**, 2EL Balsamicoessig und 1TL Zucker zugeben und bei niedriger Hitze 3-4Min. sirupartig einköcheln lassen. Die **Sauce** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren. Das Gefäß auswischen.



6. Püree zubereiten

Die **Karotten** in dem hohen Gefäß mit 1EL Butter sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer cremig pürieren. Das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden. Das **Karottenpüree** auf Teller verteilen und mit dem **Fleisch samt Bratensaft** anrichten. Mit dem **Topinambur**, den **Walnüssen** und der **Petersilie** bestreuen, dann mit der **Cranberrysauce** garnieren und servieren.