



Rindersteak und Pastinaken

an Karottenpüree mit Cranberrysauce



ca. 45min



2 Personen

Stilvoll und durchaus ein wenig luxuriös geht es an deinem Tisch heute zu: Das besonders schmackhafte und zarte Rinderhüftsteak wird mit einem raffinierten Püree aus gebackenen Karotten sowie mit angerösteten Walnüssen und süßlichen Pastinaken serviert. Eine edle, winterliche Sauce aus Orangen, Cranberrys sowie Schalotten lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

- 1 Schalotte
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Karotten
- 1 Pastinake
- 25g getrocknete Cranberrys
- 25g Walnusskerne ³
- 10g Petersilie
- 2 Rinderhüftsteaks

- 2EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

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

Energie 719kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 35.8g



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

A black frying pan is shown from a top-down perspective, resting on a light grey surface. Inside the pan, two pieces of meat are cooking, their surfaces browned and slightly charred. The pan's handle extends to the right, and the overall scene is brightly lit, casting soft shadows.

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



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 den **Pastinaken**, den **Walnüssen** und der **Petersilie** bestreuen, dann mit der **Cranberrysauce** garnieren und servieren.