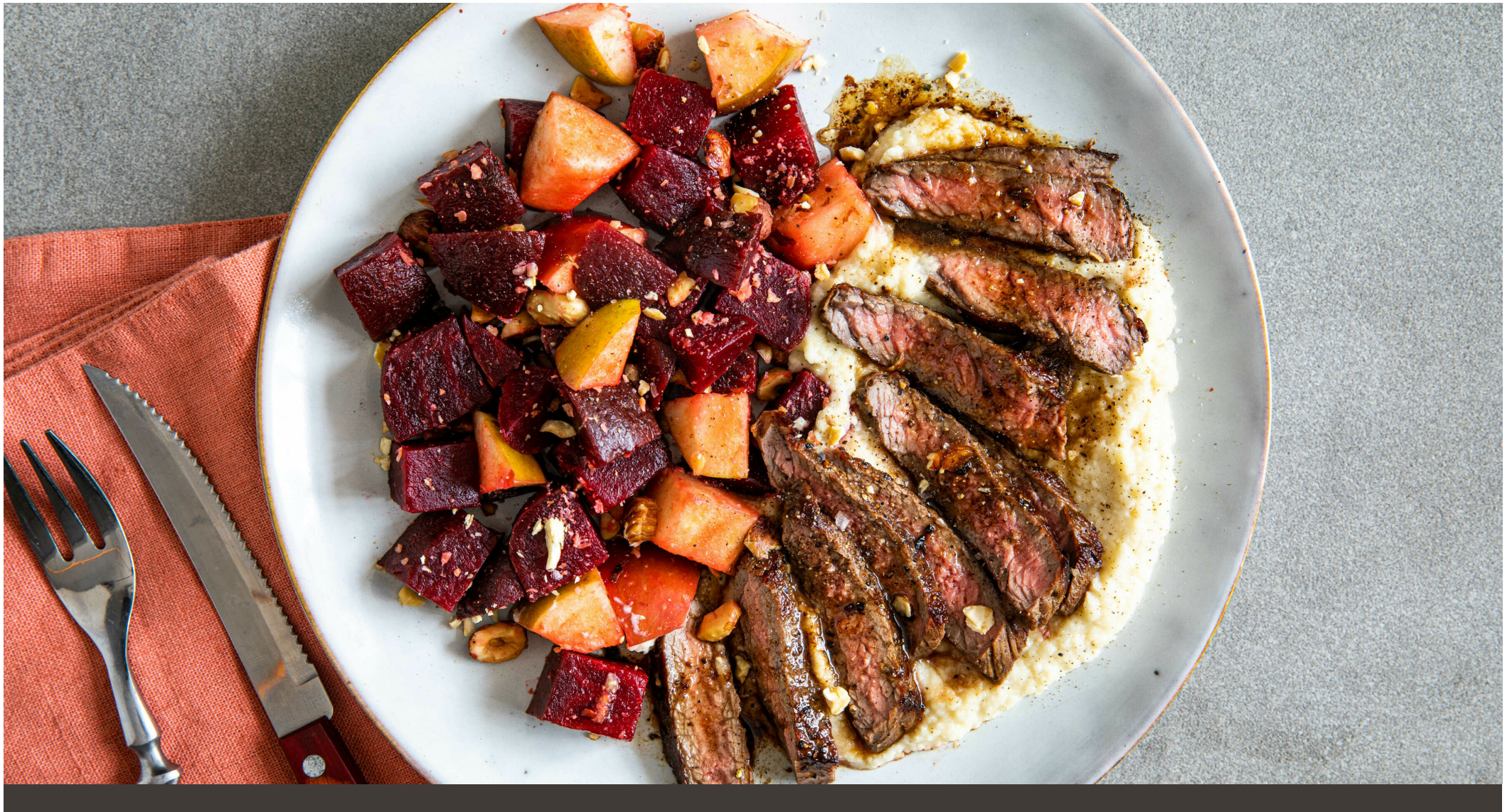




Rindersteak mit Balsamicoglasur

dazu Selleriepüree und Rote-Bete-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Ein Galadinner zu Hause? Das geht viel einfacher und schneller, als du dir vorstellen kannst. Mit der Komposition aus saftig gebratenem Steak, einem harmonischen Kanon aus süßsauer eingelegter Roter Bete, Apfel und gerösteten Haselnüssen, serviert mit cremigem Selleriepüree wirst du deinen Tafelgästen Lobeslieder in den höchsten Tönen entlocken! Und wenn du den geringen Abwasch siehst, stimmst du ganz erleichtert auch mit ein.

- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Äpfel
- 50g blanchierte Haselnusskerne ₃
- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 3 Päckchen Balsamicocreme ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

Sellerie (1), Sulphite (2), Nüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 557kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 37.8g, Eiweiß 35.8g



1. Sellerie kochen

4. Fleisch braten

2. Salat vorbereiten

2. Salat vorbereiten

A top-down view of a white circular plate containing two pieces of cooked meat, likely beef or pork, which are dark brown and glistening. The plate is set against a neutral, light-colored background.

5. Fleisch glasieren



3. Nüsse anrösten

3. Nüsse anrösten

A top-down view of a meal. On the left is a glass bowl filled with a fruit salad consisting of diced red and orange fruits, possibly strawberries and mango, with small white seeds. On the right is a stainless steel pot with two handles, filled with a thick, light-colored hummus.

6. Püree zubereiten

Die **Rote Bete** abgießen und mit den **Äpfeln** und den **Haselnüssen** zu einem **Salat** vermengen. Den **Sellerie** und **2-3EL Kochwasser** mit einem Stabmixer cremig pürieren, dabei ggf. löffelweise mehr **Kochwasser** zufügen. Das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit dem **Steak** und ggf. übrig gebliebener **Glasure** auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.