



Bio-Rinderhüftsteak mit würzig-cremiger Sauce

dazu gebackene Kartoffelscheiben und Salat

Saftiges Hüftsteak vom Bio-Rind, perfekt gebraten und mit einer würzig-cremigen Sauce serviert, begeistert doch immer die gesamte Familie. Dazu reichst du knusprig gebackene Kartoffelscheiben, die jeden Bissen zu einem Fest machen. Als erfrischende Beilage gibt es einen schicken Babysalat mit Blüten, in dem sich auch Tomätchen, Schalotten und schwarzer Knoblauch verstecken. Ein Gaumenschmaus der Extraklasse!



30-40min



3-4 Personen

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 500g Kirschtomaten
- 2 Päckchen schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ¹
- 20g Petersilie
- 200g Babysalat mit Blüten

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 930kcal, Fett 59.0g, Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 41.4g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne (ca. 2mm) Scheiben schneiden. **Tipp:** Falls vorhanden, einen Gemüsehobel verwenden. Den **weißen Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Kartoffeln backen

3EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und den **weißen Knoblauch** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ca. 30Sek. in der Butter braten. Mit der **½ der Knoblauchbutter** eine große Auflaufform fetten und die **Kartoffeln** überlappend in die Form legen. Die **restliche Knoblauchbutter** darübergießen und die **Kartoffeln** 25-30Min. im Ofen backen.



4. Fleisch braten

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



5. Sauce zubereiten

Die **Gewürzmischung** mit 2EL Butter in der Pfanne bei niedriger Hitze ca. 30Sek. anbraten, dann die **Crème fraîche** und 100ml Wasser zugeben und die **Sauce** 1-2Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tomaten marinieren

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Den **schwarzen Knoblauch** schälen und mit einer Gabel zu einer **Paste** zerdrücken. 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen. Die **Schalotten** und die **Tomaten** mit der **Knoblauchpaste** vermengen und beiseitestellen.



6. Salat fertigstellen

Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen hobeln. Die **Petersilie** grob hacken. Den **Käse** und den **Salat** mit den **Tomaten samt Marinade** vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce**, den **Kartoffeln** und dem **Käse-Tomaten-Salat** anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.