



Hüftsteak mit Röstkartoffeln

und Kerbel-Senf-Butter, dazu Salat



30-40min



3-4 Personen

Wunderbar würzig-knusprige Ofenkartoffeln und dazu ein saftiges Rinderhüftsteak, das mit einer feinen Kerbel-Senf-Butter und einem leichten Salat serviert wird – das schmeckt allen und ist dein kulinarisches Highlight des Tages!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Gewürzmischung
- 10g frischer Kerbel
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Packung Rindersteak
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Frischhaltefolie

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

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

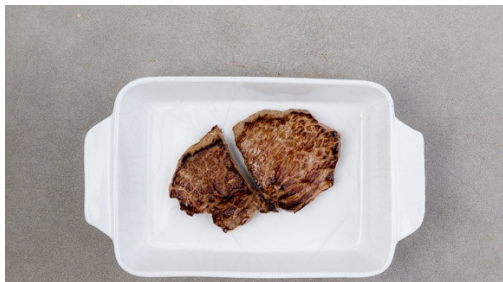
Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 41.1g, Eiweiß 35.4g



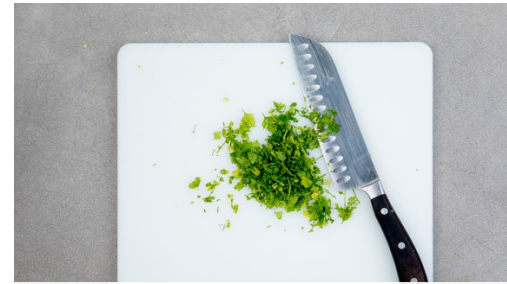
1. Röstkartoffeln zubereiten

Ca. die **1/2 der Butter** abschneiden und bei Raumtemperatur weich werden lassen. Den Ofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden, mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 15-20Min. knusprig rösten.



4. Steak zubereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils quer halbieren und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben und 5-7Min. im Ofen weitergaren. Das **Fleisch** sollte in der Mitte noch rosa sein. Bis zum Servieren ruhen lassen.



2. Kerbel schneiden

Die **Kerbelblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



5. Dressing anrühren

Den Strunk des **Salats** abschneiden und die **Salatblätter** in mundgerechte Stücke schneiden. 2EL Olivenöl, 1EL Essig, den **restlichen Senf** sowie Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen.



3. Butter verfeinern

Die weiche **Butter** mit **2/3 des Senfs** und **2/3 des Kerbels** verkneten. Die **Kerbel-Senf-Butter** mit Salz würzen, auf Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und in die Folie einwickeln. Die Enden gut eindrehen und die **Butter** bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank geben.



6. Anrichten und servieren

Jedes **Steak** mit **1-2TL Kerbel-Senf-Butter** belegen. Die **Steaks** mit den **Röstkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Kerbel** garniert servieren. **Tipp:** Ggf. übrige **Butter** schmeckt auch gut auf geröstetem Brot.