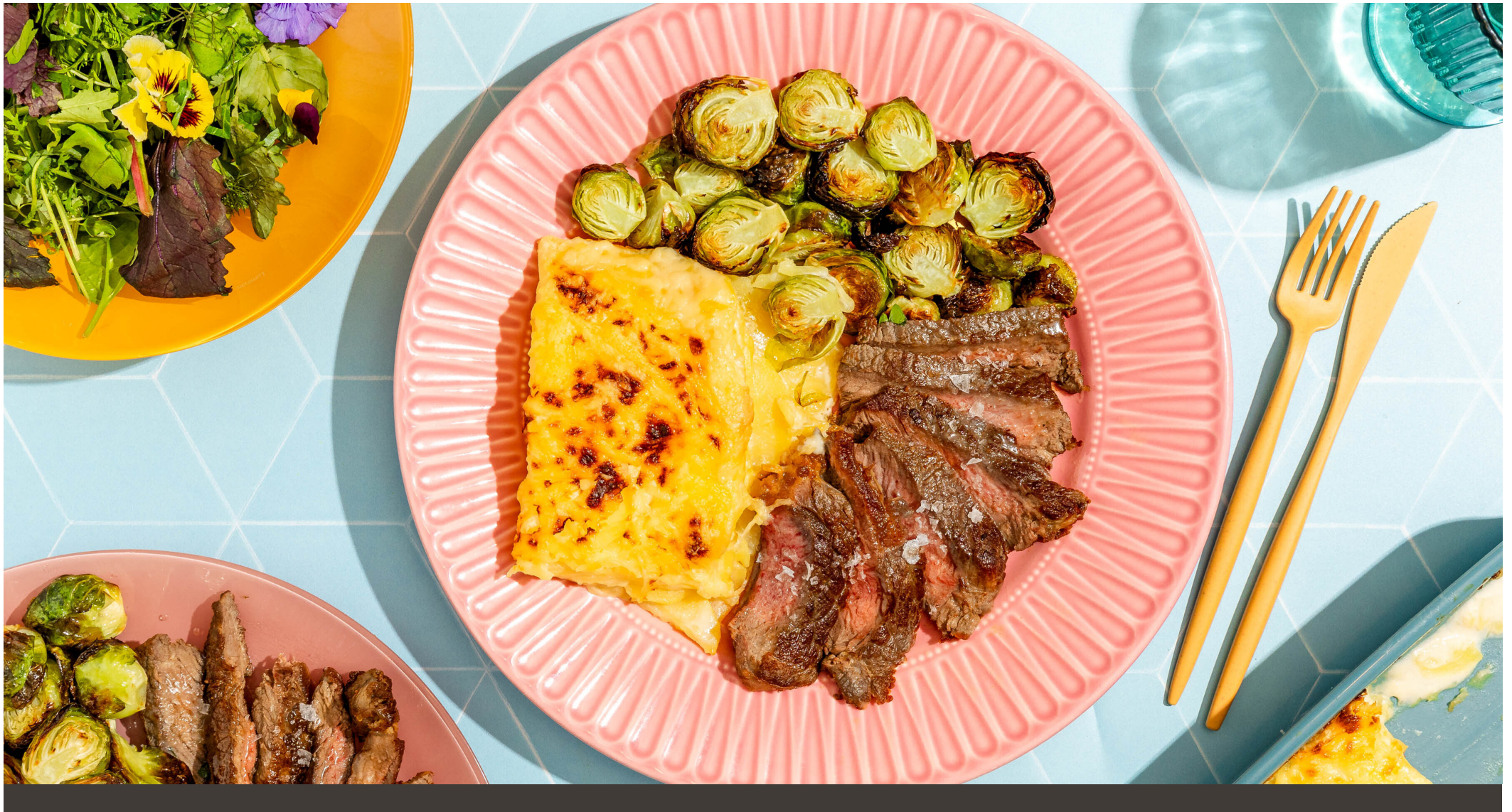




## Rindersteak an Béchamel-Kartoffelgratin

serviert mit geröstetem Rosenkohl und Salat



40-50min



3-4 Personen

Eigentlich wäre dieser Schmaus ja perfekt für das Fest der Feste – wir wollen dich aber nicht zu lange darauf warten lassen. Das edle Steak und seine cremige Begleitung in Form eines Kartoffelgratins lassen auch einen normalen Abend unter der Woche zu einem besonderen Fest deiner Sinne werden. Knusprig gerösteter Rosenkohl und ein feiner Babysalat mit bunten Blüten passen perfekt ins Bild dieser exquisiten Mahlzeit. Auf dich!

### Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 10g Thymian
- 400ml Béchamelsauce <sup>1,2</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 400g Rosenkohl
- 4 Rinderhüftsteaks
- 300g Babysalat mit Blüten
- 2 Knoblauchzehen

### Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

### Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Töpfe
- große Pfanne
- Sparschäler
- Schneebesens
- Sieb

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

### Kochtipp

Die Kräuter ggf. mit Küchenzwirn zusammenbinden, um sie später einfach entfernen zu können.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 984kcal, Fett 55.4g, Kohlenhydrate 65.1g, Eiweiß 53.8g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden (z. B. mit einer Mandoline). In das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Rosenkohl backen

Den **Rosenkohl** jeweils halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Rosenkohl** appetitlich gebräunt ist. Die **Petersilie samt Stängel** fein schneiden und mit 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



### 2. Sauce kochen

2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und mit dem **Rosmarin** sowie dem **Thymian** in einem mittleren Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Die **Béchamelsauce** und 2TL Senf einrühren und aufkochen lassen. 3-5Min. sämig einköcheln, ggf. mit Milch oder Wasser verdünnen. Die **Kräuter** entfernen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Den **Babysalat** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Fleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit dem **Gemüse** und dem **Gratin** anrichten und mit dem **Salat** servieren.



### 3. Gratin backen

Die **Kartoffelscheiben** in einer mittelgroßen Auflaufform verteilen und mit der **½ des Käses** vermengen. Mit der **Sauce** begießen und im Ofen in ca. 20Min. goldbraun und gar backen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und ca. 5Min. weiterbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



### 6. Alles in Butter

Es geht noch besser: Wenn du dein Steak (und dich) so richtig verwöhnen willst, kannst nach dem Wenden etwas Butter und ein paar Zweiglein von dem Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Hmmm, wie das duftet – und Buttersauce macht ja sowieso alles besser!