

MARLEY SPOON



Rinderhüftsteak mit Trüffelpommes

dazu ein bunter Salat mit Blauschimmelkäse



ca. 35min



3-4 Personen

Was passiert eigentlich, wenn man Trüffelöl über Ofenpommes träufelt? Man erhält köstliche Trüffelpommes. Die Fritten servierst du heute mit saftigem Rinderhüftsteak, schick in Streifen geschnitten, und einem bunten Salat mit Tomaten, Mandeln und einem feinen Blauschimmelkäse-Dressing. Und der Knaller ist, dass das Dressing auch für die Pommes gedacht ist. Ein Genuss der Extraklasse!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Rinderhüftsteaks
- 200g Blauschimmelkäse ²
- 50g Rauchmandeln ³
- 4 Tomaten
- 1 Eisbergsalat
- 2 Pck. Trüffelöl
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 974kcal, Fett 64.7g,
Kohlenhydrate 49.6g, Eiweiß 48.4g

1

1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz vermengen und in 25-30Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen.

4

4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten. Die Butter und den Knoblauch hinzugeben und das **Fleisch** ohne Hitzezufuhr 2-3Min. von beiden Seiten mit der schmelzenden Butter beträufeln, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.

2

2. Dressing pürieren

Das **Fleisch** trocken tupfen, von allen Seiten mit Salz würzen und beiseitestellen. $\frac{2}{3}$ des **Käses**, 4EL Mayonnaise, 100ml Milch, 2EL Essig, 1 kräftige Prise Pfeffer und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Dressing** pürieren.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **Salatspalten** mit den **Tomaten** und den **Mandeln** bestreuen und mit etwas **Dressing** beträufeln, den **restlichen Käse** darüberkrümeln. Das **Fleisch** und die **Pommes** neben dem **Salat** anrichten, dabei die **Pommes** mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Das **restliche Dressing** als Dip für die **Pommes** verwenden.

3

3. Salat vorbereiten

Die **Mandeln** grob hacken. Die **Tomaten** in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Salat** in 8 Spalten schneiden, dann den Strunk entfernen. 4EL kalte Butter in kleine Würfel schneiden. 2 ungeschälte Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken.

6

6. High Steaks!

Steak ist schon was Feines, und mit ein paar einfachen Tricks gelingt es dir jedes Mal: Bring das Fleisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur und würze es mindestens 30Min. vor dem Braten mit Salz (und Pfeffer). Wenn du es in Butter schwenkst, gib Knoblauch oder frische Kräuter mit hinzu, und lass das Steak nach dem Braten ruhen, damit es saftig bleibt.