



Rindersteak mit Crème fraîche und Kapern

serviert mit Ofenkartoffeln und buntem Salat



ca. 40min



3-4 Personen

Bistro-Feeling gefällig? Kommt sofort, und zwar mit dieser Dinnerly-Version von „Steak frites“. Ein saftiges Rindersteak, scharf angebraten und dann sanft zu Ende gegart, wird mit einer cremigen Kapernsauce serviert. Dazu gibt es selbst gemachte, goldbraune Ofenpommes und einen knackigen Salat mit Radieschen. Denn manchmal können elegante Gerichte auch simpel sein – und machen auf dem Teller richtig viel her. Bon appétit!

- 2 Schalotten
- 2 Bund Radieschen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Rinderhüftsteaks
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Kapern
- 2 Pck. Romanasalat

- 2EL Mayonnaise ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Energie 707kcal, Fett 37.5g,
Kohlenhydrate 53.3g, Eiweiß 36.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL Olivenöl, 2EL Mayonnaise, 1EL (Weißwein-)Essig und 2TL Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Das Grün der **Radieschen** entfernen und die **Radieschen** in feine Scheiben schneiden, dann mit dem Dressing und der **½ der Schalottenwürfel** vermengen.



Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Im vorgeheizten Ofen in 20–24Min. goldbraun und knusprig backen. Ggf. nach der Hälfte der Zeit wenden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und kräftig salzen. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze von beiden Seiten je 2-4Min. anbraten (abhängig davon, wie dick das **Fleisch** ist). Auf mittlere Hitze reduzieren und das **Fleisch** abgedeckt weitere 1-3Min. bis zur gewünschten Garstufe braten, aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen.



Die **restlichen Schalottenwürfel** in der Fleischpfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei ggf. Reste vom Pfannenboden lösen. Die **Crème fraîche**, die **Kapern** und 75ml Wasser einrühren und die **Sauce** bei niedriger Hitze sämig einköcheln lassen. Die **Fleischsäfte**, die während des Ruhens aus dem **Fleisch** ausgetreten sind, unter die **Sauce** rühren.



Die unteren Enden des **Salats** entfernen und die **Blätter** voneinander trennen, dann vorsichtig mit den **Radieschen** vermengen. Das **Fleisch** mit Pfeffer würzen, in ca. 1,5cm dicke Streifen schneiden und auf Tellern auf der **Kapernsauc** anrichten. Die **Steakstreifen** mit den **Ofenkartoffeln** und dem **Salat** servieren, nach Wunsch zu den **Ofenkartoffeln** Mayonnaise reichen.



Warum haben wir die Zubereitung des Beilagensalats auf zwei Schritte aufgespalten? Ganz einfach: Durch den Essig im Dressing werden die Radieschen etwas weniger scharf – je länger sie ziehen können, desto besser. Die Salatblätter dagegen werden schlaff, wenn sie zu lange im Dressing liegen – deswegen fügst du sie erst im letzten Moment hinzu, damit sie schön knackig und frisch bleiben.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**