



RS Bio-Rindersteak und Aubergine vom Grill

mit Kartoffeln und rauchiger Tomatensalsa



30-40min



4 Portionen

Das Steak vom Grill ist wahrscheinlich so etwas wie die Urzelle sämtlicher BBQ-Auswüchse der Neuzeit. Wir verneigen uns vor dem klassischen Stück Bio-Rindfleisch, indem wir es pur zubereiten. Ein Knusper topping aus gerösteten Kürbiskernen sorgt für den würzig-modernen Touch. Flankiert wird das Fleisch von einer rauchigen Salsa mit gegrillter Tomate und Lauchzwiebel, Röstkartoffeln und Aubergine. Lecker.

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Auberginen
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 50g Kürbiskerne
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipps

Je nach Dicke des Fleisches und der gewünschten Garstufe ggf. die Grillzeit anpassen. Alle Grillzutaten können auch in einer normalen Pfanne zubereitet werden.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

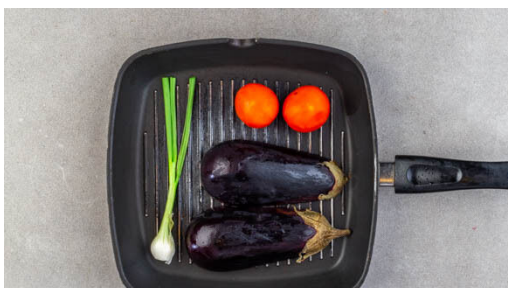
Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 52.3g, Eiweiß 38.3g



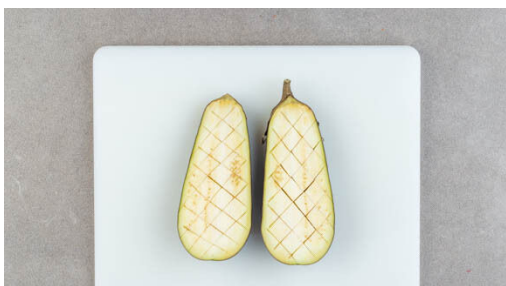
1. Kartoffeln rösten

Den Grill vorheizen. Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Größere **Kartoffeln** ggf. halbieren, dann die **Kartoffeln** in einer Auflaufform mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und in 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Zutaten grillen

Die **Auberginen** auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze in 15-20Min. weich grillen, dabei regelmäßig wenden. Vom Grill nehmen und abgedeckt warm halten. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** rundum 5-7Min. grillen, bis Röstspuren sichtbar sind. Das **Fleisch** mit 2EL Olivenöl einreiben und auf jeder Seite 2-3Min. grillen, dann abgedeckt 5-10Min. ruhen lassen.



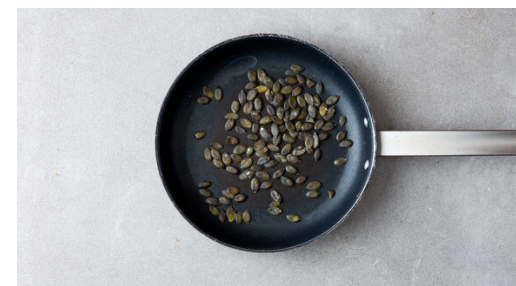
2. Zutaten vorbereiten

Die **Auberginen** längs halbieren, auf den Schnittseiten kreuzweise einschneiden und mit Salz würzen. Die **Auberginen** beiseitestellen; ausgetretene Flüssigkeit direkt vor dem Grillen mit Küchenkrepp abwischen. Das **Fleisch** trocken tupfen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt beiseitestellen.



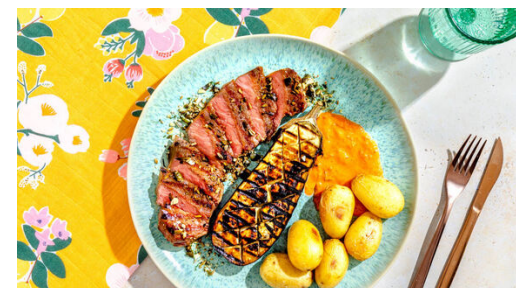
5. Salsa zubereiten

Die gerösteten **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** grob schneiden und in einem hohen Gefäß bis zur gewünschten Textur pürieren. **Tipp:** Wer nicht pürieren will, kann die Zutaten auch einfach klein schneiden. 2EL Olivenöl und 1EL Essig unterrühren und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Topping vorbereiten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min anrösten, bis sie goldbraun sind und leicht knistern. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



6. Topping fertigstellen

Die **Kürbiskerne** grob hacken oder zerstoßen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Topping** bestreut servieren, die **Röstkartoffeln**, die gegrillten **Auberginen** und die **Salsa** dazu reichen.