



Bio-Rinderhüftsteak mit Backkartoffeln

und Aprikosen-Zwiebel-Relish



30-40min



2 Portionen

Relishes sind in der englischen Küche vor allem zum Würzen von Fleisch oder auch auf Sandwiches beliebt. Original stammen sie aber aus Indien, was den würzigen und süß-säuerlichen Charakter der Saucen erklärt. Aus fruchtiger Aprikose, Zwiebeln und Sweet-Chili-Sauce kannst du deine Tischgäste heute mit einem selbst zubereiteten Relish begeistern. Auf dem saftigen Bio-Hüftsteak kommt es hervorragend zur Geltung. Viel Vergnügen!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Aprikosen
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Alufolie
- Sieb

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

Allergene

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

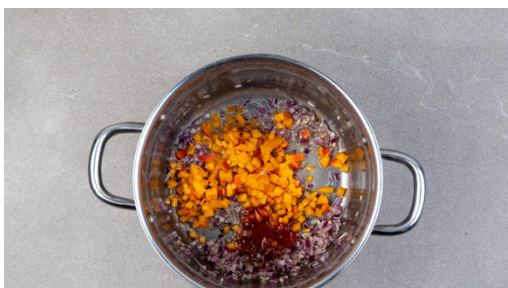
Nährwertangaben pro Portion

Energie 634kcal, Fett 26.2g, Kohlenhydrate 62.6g, Eiweiß 35.8g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 240°C Umluft (260°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sehr große **Kartoffeln** halbieren. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die **Kartoffeln** hineingeben und ca. 10Min. vorkochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Topf aufbewahren.



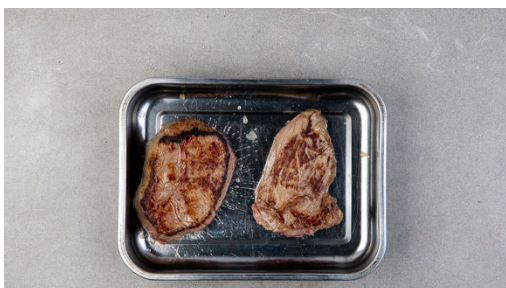
4. Relish zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in dem Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. farblos anschwitzen. Die **Aprikosen**, die **½ der Sweet-Chili-Sauce**, 2-3EL Wasser und ½TL Zucker unterrühren und 1-2Min. karamellisieren lassen. Nach Geschmack mit 1TL Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ggf. etwas einkochen lassen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** in Alufolie einwickeln, auf ein Backblech geben und 15-20Min. im Ofen backen, bis sie gar sind. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



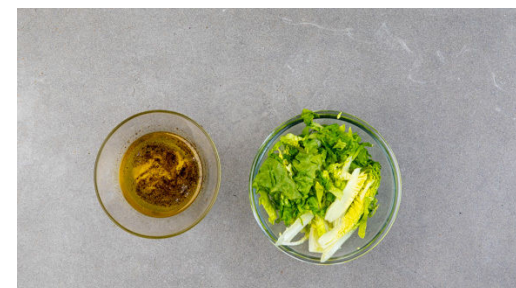
5. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben und im Ofen 4-6Min. oder bis zum gewünschten Garpunkt nachgaren. Aus dem Ofen nehmen und 2-3Min. ruhen lassen. **Tipp:** Der **Fleischsaft** kann unter das **Relish** gemischt werden.



3. Relish vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Aprikosen** halbieren, den Stein entfernen und die **Aprikosen** in möglichst kleine Würfel schneiden.



6. Salat zubereiten

Den **Salat** in feine Streifen schneiden. Je 1EL Senf, Olivenöl, Essig und Wasser mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und den **Salat** untermengen. Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen, etwas aufschneiden und nach Belieben mit Butter und Salz garnieren. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit den **Kartoffeln** und dem **Relish** anrichten und servieren.