



Veggie-Steak und Pastinaken

an Karottenpüree mit Cranberrysauce



ca. 45min



2 Portionen

Stilvoll und durchaus ein wenig luxuriös geht es an deinem Tisch heute zu: Das besonders schmackhafte vegane Steak wird mit einem raffinierten Püree aus gebackenen Karotten sowie mit angerösteten Walnüssen und süßlichen Pastinaken serviert. Eine edle, winterliche Sauce aus Orangen, Cranberrys sowie Schalotten lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Karotten
- 1 Pastinake
- 25g getrocknete Cranberrys
- 25g Walnusskerne⁴
- 10g Petersilie
- 2 Pck. veganes Steak²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 35.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Orange** halbieren und auspressen.



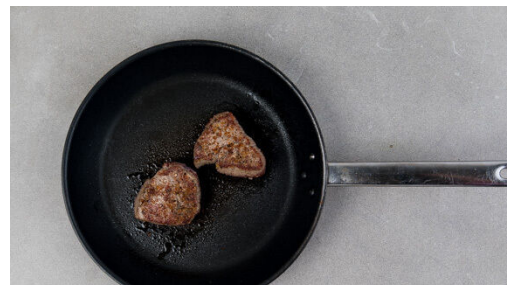
2. Gemüse rösten

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und diagonal in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Pastinake** längs halbieren und in gleich dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten-** und die **Pastinakenscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen und 15-20Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Walnüsse mitrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und auf dem Backblech mit dem **Gemüse** die letzten 3-4Min. der Garzeit mitrösten. Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken.



5. Steak braten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **veganen Steaks** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Sauce zubereiten

Die **Schalotten** in einem kleinen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Die **Cranberrys**, **2EL Orangensaft**, **2EL Balsamicoessig** und **1TL Zucker** zugeben und bei niedriger Hitze 3-4Min. sirupartig einköcheln lassen. Die **Sauce** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren. Das Gefäß auswischen.



6. Püree zubereiten

Die **Karotten** in dem hohen Gefäß mit 1EL Butter sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer cremig pürieren. Die **veganen Steaks** in Tranchen schneiden. Das **Karottenpüree** auf Teller verteilen und mit den **Steaks** samt **Bratensaft** anrichten. Mit den **Pastinaken**, den **Walnüssen** und der **Petersilie** bestreuen, dann mit der **Cranberrysauce** garnieren und servieren.