



Rinderhüftsteak mit Kapernbutter

mit karamellisierten Zwiebeln auf Käse-Risoni



ca. 25min



2 Portionen

Saftiges Rinderhüftsteak trifft auf aromatische Kapernbutter mit Knoblauch und süß karamellisierte Zwiebeln - ein Zusammenspiel, das an elegante italienische Trattoria-Küche erinnert. Auf cremigen Risoni mit würzigem Käse serviert, vereint dieses Gericht kräftige, salzige und sanft süßliche Noten zu einem unkomplizierten, aber besonderen Genussmoment. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 200g Risoni ¹
- 1 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Die Butter vor dem Kochen auf Zimmertemperatur bringen, wenn keine Mikrowelle vorhanden ist.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 44.3g



1. Butter zubereiten

In einem mittelgroßen Topf 1L gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. 2½EL Butter in der Mikrowelle schmelzen. Die **Kapern** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kapern**, den **Knoblauch** und 1 Prise Pfeffer unter die Butter mischen. Den **Käse** fein hacken und beiseitestellen.



4. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und auf dem Teller mit den **Zwiebeln** geben. Das **Fleisch** jeweils mit **½EL Kapernbutter** bestreichen und abgedeckt auf dem Teller ruhen lassen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Zwiebeln anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Ringe schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie karamellisiert sind. ½TL hellen Essig hinzugeben und einkochen lassen. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller geben. Die Pfanne aufbewahren.



5. Pasta kochen

1EL Kapernbutter und 1 kräftige Prise Pfeffer in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Hitze schmelzen. Mit **100ml Pastawasser** ablöschen, dann die **Pasta** unterrühren und kochen, bis das Wasser aufgenommen wurde. Die Hitze ausschalten und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Ca. **150ml Kochwasser** oder mehr unterrühren, um die **Sauce** zu verdicken.



3. Pasta ansetzen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 9-10Min. kochen. **Vorsicht:** Die **Pasta** nicht zu lange kochen, da sie später bissfest gekocht wird (siehe Schritt 5). **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Pasta** mit der **restlichen Kapernbutter** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** auf der **Pasta** anrichten. Die **Kapernbutter** vom Teller über das **Fleisch** trüpfeln und servieren.

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