



## Zarte Steakstreifen vom Bio-Entrecôte

dazu Kartoffelsalat mit gegrillten Radieschen



ca. 30min



2 Portionen

Dürfen wir vorstellen: saftig-zartes Entrecôte, fein gewürzt mit hauchdünnen Knoblauchscheibchen und appetitlich angebraten, bescheiden angerichtet mit einem raffinierten Salat aus gegrillten Radieschen, Gurken und wohlig-nahrhaften Kartoffeln, optisch und geschmacklich stimmig garniert mit würzig-erfrischenden Lauchzwiebeln. Müssen wir noch mehr sagen? Wohl nicht.

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Bio-Entrecôte

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise 1
- 1EL Butter 2
- 1TL Senf 3
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Grillpfanne
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

## Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 48.3g, Kohlenhydrate 48.4g, Eiweiß 35.4g



**1. Kartoffeln kochen**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Kartoffeln** in den Topf geben (das Wasser muss noch nicht kochen) und in 16-18Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abkühlen lassen.



**2. Gemüse schneiden**

Die **Radieschen** halbieren. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



**3. Radieschen grillen**

Die Grillpfanne hoch erhitzen. **Tipp:** Wer keine Grillpfanne hat, kann auch eine normale Pfanne verwenden. Die **Radieschen** mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz vermengen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Radieschen** hineingeben und 5-6Min. grillen, bis sich leichte Röstspuren abzeichnen, dabei gelegentlich wenden. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**4. Kartoffelsalat zubereiten**

Inzwischen 2EL Mayonnaise mit 1EL Pflanzenöl, 1EL hellem Essig, 1TL Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln**, die **Radieschen**, die **Gurken**- und die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dressing** vermengen. Probieren und ggf. mit mehr Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen.



**5. Fleisch vorbereiten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit 1EL Pflanzenöl einreiben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Grillpfanne erneut hoch erhitzen.



**6. Fleisch grillen**

Das **Fleisch** auf jeder Seite 3-4Min. braten. Nach dem Wenden 1EL Butter und den **Knoblauch** auf dem **Fleisch** verteilen und 3-4Min. mitgaren. Das **Fleisch** auf einem Teller abgedeckt ca. 5Min. ruhen lassen, danach in Streifen schneiden. Den **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen, mit den **Steakstreifen** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.