



Zarte Steakstreifen vom Bio-Entrecôte

dazu Kartoffelsalat mit gegrillten Radieschen



ca. 30min



4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Bund Radieschen
- 2 Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Bio-Entrecôte

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- 2EL Butter²
- 1EL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne
- großer 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 785kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 35.7g



1. Kartoffeln kochen

In einem großen 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 **Lauchzwiebeln** 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 2EL Pflanzenöl und kräftigen 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 4EL Mayonnaise mit 2EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig, 1EL Senf sowie je 1 kräftigen 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 insgesamt 2EL 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 2EL 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.