



Rinderhüftsteak mit Kapernbutter

mit karamellisierten Zwiebeln auf Käse-Risoni



ca. 30min



4 Portionen

Saftiges Rinderhüftsteak trifft auf aromatische Kapernbutter mit Knoblauch sowie karamellierte 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

- 400g Risoni ¹
- 2 Pck. Kapern
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 4 Rinderhüftsteaks
- 2 Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Die Butter rechtzeitig auf Zimmertemperatur bringen, wenn keine Mikrowelle vorhanden ist.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 44.3g



1. Kapernbutter zubereiten

In einem großen Topf 2L gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. 5EL Butter in der Mikrowelle erwärmen, bis sie weich ist. Die **Kapern** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kapern**, den **Knoblauch** und 1 Prise Pfeffer unter die Butter mischen. Den **Käse** fein hacken.



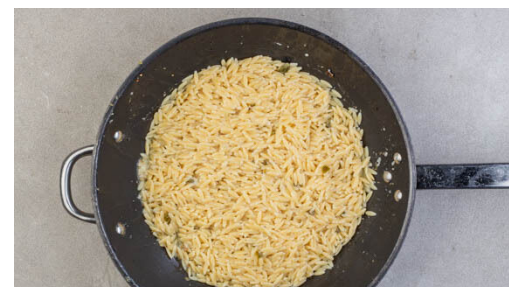
4. Fleisch braten

Während die **Pasta** kocht, das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL 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 den Teller mit den **Zwiebeln** geben. Das **Fleisch** jeweils mit $\frac{1}{2}$ EL **Kapernbutter** bestreichen und abgedeckt auf dem Teller ruhen lassen.



2. Zwiebeln anbraten

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



5. Pasta kochen

1EL Kapernbutter und 1 kräftige Prise Pfeffer in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit **200ml Pastawasser** ablöschen, dann die **Pasta** unterrühren und kochen, bis das Wasser aufgenommen ist. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Ca. **300ml Pastawasser** oder etwas mehr unterrühren, um die **Sauce** zu verdünnen.



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). **600ml 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 geschmolzene **Kapernbutter** vom Teller, auf dem das **Fleisch** ruhte, über das **Fleisch** träufeln, dann servieren.