MARLEY SPOON



Rinderhüftsteak mit cremiger Burrata

an Kartoffelpüree und gebackenem Rosenkohl

ca. 45min 4 Portionen

Für das heutige Festmahl gibt es eine Delikatesse der Extraklasse: Zartes Rinderhüftsteak macht es sich hier auf Kartoffelpüree gemütlich und wird mit einer würzigen Sauce aus Mangochutney verfeinert. Die cremige Burrata wird schick mit fruchtigen Cranberrys beträufelt, dazu gibt es Rosenkohl aus dem Ofen – und alles wird schön mit Haselnüssen garniert. Eine einfach himmlische Kombination!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 800g Rosenkohl
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 Pck. Burrata [2]
- 50g blanchierte Haselnusskerne [4]
- 4 Rinderhüftsteaks
- 2 Pck. Mangochutney [1]

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [2]
- 4EL Butter [2]
- 1TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1018kcal, Fett 50.6g, Kohlenhydrate 80.8g, Eiweiß 53.8g



1. Püree zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 200ml Milch und 2EL Butter cremig stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Rosenkohl backen

Den **Rosenkohl** halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Rosenkohl** 15–20Min. im Ofen backen, bis die **Röschen** leicht braun werden und gar sind. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.



3. Garnitur vorbereiten

Die **Cranberrys** in einem kleinen Topf mit 75ml Wasser, 2EL Balsamicoessig und 1EL Zucker bei mittlerer Hitze 6–8Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Die **Burrata** abtropfen lassen. Die **Haselnüsse** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett in 2–3Min. goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob hacken.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. bis zum gewünschten Gargrad braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



5. Sauce zubereiten

2EL Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen, dann 1TL Mehl einrühren und ca. 1Min. anschwitzen. Das **Chutney** und 100ml Wasser in die Pfanne geben und ca. 30Sek. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.



6. Anrichten und servieren

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit der **Sauce**, dem **Püree** und dem **Rosenkohl** anrichten. Die **Burrata** halbieren und mit den **Cranberrys** garnieren. Nach Belieben mit den **Haselnüssen** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**