MARLEY SPOON



Rindersteak mit Safranrisotto

und geröstetem Brokkoli

ca. 35min 2 Portionen

Wer sich heute etwas besonders Feines gönnen will, ist hier an der richtigen Adresse: Es gibt ein königlich cremiges Risotto, dessen edler Duft und goldener Schimmer von erlesenen Safranfäden kommt. Doch das ist noch nicht alles! Zur Amplifikation des Genusses räkeln sich kraftvoll ein schönes Rindersteak und ofengerösteter Brokkoli auf der güldenen Kulisse. Luxus pur!

Was du von uns bekommst

- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Safran
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Risottoreis
- 2 Brokkoli
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Pfannen
- Wasserkocher
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Gluten, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 879kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 41.9g



1. Safranbrühe zubereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. 750ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Den **Safran** mit einem Löffelrücken sanft zerdrücken und mit dem **Brühgewürz** im kochenden Wasser verrühren.



2. Risotto ansetzen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 2–3Min. glasig anschwitzen.



3. Risotto kochen

Den **Reis** hinzufügen und 1–2Min. leicht anrösten, dann nach und nach mit der **Safranbrühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18–20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



4. Brokkoli rösten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen, den **Strunk** in 1–2cm große Stücke schneiden. Den **Brokkoli** mit 1EL Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen in 10–12Min. gar rösten.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten 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 einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



6. Risotto verfeinern

Den **Käse** mit 1EL Butter und 1EL hellem Essig unter das **Risotto** rühren. Das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit dem **Brokkoli** auf dem **Risotto** anrichten 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**