MARLEY SPOON



American Steak Sandwich mit Bio-Rind

mit Rucola, Käsesauce und Rote-Bete-Salat

ca. 25min 4 Portionen

Wir präsentieren den Goliath unter den Sandwiches: Ein echtes Kraftpaket, ausgestattet mit robustem Bio-Rinderhüftsteak, einer würzigen Käsesauce und pfeffrigem Rucola. In der Ringecke steht auch schon sein kleiner Helfer, ein cremiger Bete-Karotten-Salat, bereit zum Angriff. Da brauchst du einen Bärenhunger, um es mit den beiden aufzunehmen. Also los, Ring frei!

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 2 Rote Beten
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 4 Baguettebrötchen [2]
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 4EL Senf [4]
- 2EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 955kcal, Fett 49.1g, Kohlenhydrate 82.9g, Eiweiß 45.7g



1. Dressing anrühren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



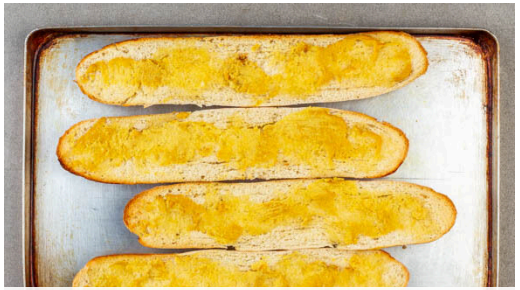
2. Salat zubereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Roten Beten** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln, dann mit den **Zwiebeln**, der **Roten Bete** und dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen.



3. Sauce pürieren

Den **Knoblauch** schälen und in einem hohen Gefäß mit dem **Käse**, dem **Zitronensaft**, 2EL Senf, 4EL Olivenöl, 2EL Wasser sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **Käsesauce** mit Salz, Pfeffer, 1 kräftigen Prise Zucker und ggf. hellem Essig nach Geschmack verfeinern.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden, mit insgesamt 2EL Butter sowie 2EL Senf bestreichen und im Ofen in 4–5Min. aufbacken.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



6. Brötchen belegen

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Brötchen** mit dem **Rucola** und dem **Fleisch** belegen, mit je 1 Prise Salz und (frisch gemahlenem) Pfeffer würzen und zuletzt mit der **Käsesauce** beträufeln. Den **Rote-Bete-Salat** auf dem **übrigen Rucola** anrichten und mit den **Sandwiches** und der **restlichen Käsesauce** 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**