

# MARLEY SPOON



## Special: Rindersteak und Topinambur

an Karottenpüree mit Cranberrysauce



ca. 45min



2 Personen

Stilvoll und durchaus ein wenig luxuriös geht es an deinem Tisch zu: Das Entrecôte ist nämlich ein ganz besonders schmackhaftes und zartes Steak. Heute sitzt es auf geröstetem Karottenpüree und wird mit knusprigen Walnüssen und Topinambur serviert, der übrigens auch als Jerusalem-Artischocke bekannt ist. Eine edle, winterliche Sauce aus Orangen, Cranberrys sowie Schalotten lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Karotten
- 1 Packung Topinambur
- 25g getrocknete Cranberrys
- 25g Walnuskerne<sup>15</sup>
- 10g Petersilie
- 1 Packung Entrecôte

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

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

### Allergene

Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 769kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 34.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Orange** halbieren und auspressen.



2. Gemüse rösten

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und diagonal in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Topinambur** der Länge nach in gleich dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten-** und die **Topinamburscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen und 15-20Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Walnüsse mitrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und auf dem Backblech mit dem **Gemüse** die letzten 3-4Min. der Garzeit mitrösten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Sauce zubereiten

Die **Schalotten** in einem kleinen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Die **Cranberrys**, **2EL Orangensaft**, 2EL Balsamicoessig und 1TL Zucker zugeben und bei niedriger Hitze 3-4Min. sirupartig einköcheln lassen. Die **Sauce** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst glatt pürieren. Das Gefäß auswischen.



6. Püree zubereiten

Die **Karotten** in dem hohen Gefäß mit 1EL Butter sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer cremig pürieren. Das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden. Das **Karottenpüree** auf Teller verteilen und mit dem **Fleisch samt Bratensaft** anrichten. Mit dem **Topinambur**, den **Walnüssen** und der **Petersilie** bestreuen, dann mit der **Cranberrysauce** garnieren und servieren.