



Hüftsteak mit Röstkartoffeln

und Kerbel-Senf-Butter, dazu Salat



30-40Min.



2 Personen

Wunderbar würzig-knusprige Ofenkartoffeln und dazu ein saftiges Rinderhüftsteak, das mit einer feiner Kerbel-Senf-Butter und einem leichten Salat serviert wird - das schmeckt allen und ist dein kulinarisches Highlight des Tages!

Was du von uns bekommst

- Romanasalat
- „Sieglindes Erdäpfelgewürz“
- Butter⁷
- frischer Kerbel
- körniger Senf¹⁰
- festkochende Kartoffeln
- Rinderhüftsteak

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Klarsichtfolie
- kleine Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 605.0kcal, Fett 33.0g, Eiweiß 33.2g, Kohlenhydrate 41.1g



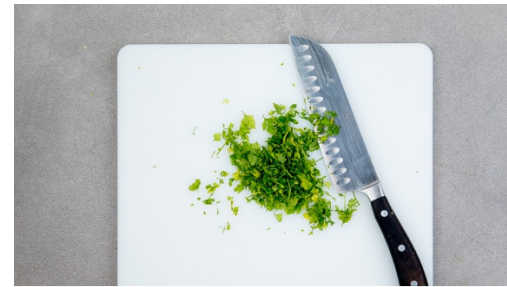
1. Röstkartoffeln zubereiten

Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Den Ofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden, mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 15-20Min. knusprig rösten.



4. Steak zubereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, quer halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine kleine Auflaufform geben und 5-7Min. im Ofen weitergaren. Das **Fleisch** sollte in der Mitte noch rosa sein. Bis zum Servieren ruhen lassen.



2. Kerbel hacken

Die **Kerbelblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Dressing anrühren

Den Strunk des **Salats** entfernen und die **Salatblätter** in mundgerechte Stücke schneiden. 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig, den **restlichen Senf**, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen.



3. Butter verfeinern

Die weiche **Butter** mit **2/3 des Senfs** und **2/3 des Kerbels** verkneten. Die **Kerbel-Senf-Butter** mit Salz würzen, auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und in die Folie einwickeln, die Enden gut eindrehen. Die **Butter** bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank geben.



6. Anrichten und servieren

Die **Kerbel-Senf-Butter** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und die **Steaks** mit je **1 Scheibe Butter** belegen. Die **Steaks** mit den **Röstkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem restlichen **Kerbel** garniert servieren. **Tipp:** Ggf. übrig bleibende **Butter** eignet sich gut zu Röstkartoffeln oder auf gerösteten Brot.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  **#marleyspooning**