

Rinder-Steak mit Kartoffeln, Karotten und Kräuter-Butter

Für 2 Personen

2 Rindersteaks, à 200 g	300 g feste Kartoffeln	300 g Karotten
3 Knoblauchzehen	1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	0,25 Bund Schnittlauch
0,25 Bund glatte Petersilie	125 g weiche Butter	Zucker
Paprikapulver	Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kräuterbutter die Kräuter, den Estragon, Oregano, Thymian, Schnittlauch, Rosmarin und die Petersilie zupfen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Das Ganze unter die Butter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in ein kleines Glasgefäß geben und zum Kühlen in den Kühlschrank geben. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Karotten darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kross anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Steaks von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten und die Kartoffeln auf Tellern anrichten. Das Fleisch dazugeben und mit der Kräuterbutter servieren.

Dennis Lindemann am 06. Februar 2012