

Käse-Rinder-Steaks mit Kartoffel-Spiralen und Möhrchen

Für zwei Personen

2 Rinderhüftsteaks, à 200 g	200 g Kartoffeln, fest	200 g franz. Weichkäse
150 g kleine Möhrchen	2 kleine Äpfel	1 Zwiebel
4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Majoran
1 EL Speisestärke	1 EL Tomatenmark	25 g Butter
1 EL Butterschmalz	200 ml trockener Rotwein	500 ml Gemüsefond
8 EL Olivenöl	Öl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Die Kartoffelspiralen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Hälfte vom Thymian und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Kräuter, das Olivenöl sowie Salz und Pfeffer über die Kartoffeln geben. Alles gut miteinander vermengen und dann in den Ofen geben. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und zwei Apfelviertel in Spalten schneiden, den Rest würfeln. Das Fleisch waschen und trocken tupfen und jeweils eine Tasche hineinschneiden. Den restlichen Thymian und den Majoran zupfen und fein hacken. Anschließend das Fleisch mit dem Käse, den Apfelspalten, dem Thymian und dem Majoran füllen und mit Holzspießen verschließen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Steaks auf jeder Seite drei bis vier Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und weitere zehn Minuten garen. In der Pfanne mit dem Bratensud die Zwiebel anschwitzen. Nun die Apfelwürfel und das Tomatenmark hinzugeben. Anschließend mit dem Rotwein und 300 Millilitern Fond ablöschen. Die Butter hinzugeben und alles einköcheln lassen. Die Sauce mit der Speisestärke andicken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Möhrchen schälen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Möhrchen hineingeben, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und anbraten, bis der Zucker karamellisiert. Anschließend mit dem restlichen Fond ablöschen und weitere sechs Minuten köcheln lassen. Die saftigen Käsesteaks mit den Rosmarin-Kartoffelspiralen und den karamellisierten Möhrchen auf Tellern anrichten und servieren.

Katja Sudbrock am 27. Februar 2013