

Beefsteak mit Chianti-Butter-Soße und Olivenöl-Püree

Für zwei Personen

2 Beefsteaks, à 200 g	400 g Kartoffeln	2 Schalotten
30 g Parmesan	4 EL Butter	150 ml Rotwein, Chianti
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Brunnenkresse, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Steaks waschen, trocken tupfen, die Fettschicht einritzen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Steaks darin zuerst auf der Fettseite anbraten, etwas anbräunen und wenden. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen und die Steak zugedeckt darin ruhen lassen. Einen Esslöffel Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Thymian in die Pfanne geben. Alles vier Minuten anbraten lassen, mit dem Wein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Den Fleischsaft vom Steak unterrühren, die restliche Butter zugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und verdampfen lassen. Nach circa vier Minuten zurück in den Topf geben und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl pürieren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Streifen schneiden und zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit etwas Kresse und Olivenöl garnieren und servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 17. Oktober 2013