

Rinder-Steak mit Kartoffel-Püree und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

2 Rindersteak, à 180 g	8 Kartoffeln, mehlig, klein	4 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch	250 g Quark , 40 % Fett	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ l Milch	250 g Schlagsahne	1 Bund Maggikraut
20 g Zucker	1 Muskatnuss	250 ml Geflügelfond
250 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Quark in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden, ebenso die Zwiebel abziehen und schneiden. Anschließend mit dem Quark vermengen, etwas Salz, Pfeffer sowie Zucker hinzugeben, im Anschluss mit etwas Schlagsahne vermengen und mit dem Maggikraut abschmecken. Den Dip im Anschluss ruhen lassen. Währenddessen die übrigen Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, knusprig ausbacken und zur Seite stellen. Die Kartoffeln von dem Herd nehmen und mit Milch zerstampfen, anschließend mit etwas Salz, Butter und Muskatnuss abschmecken. Das Rindersteak bei starker Hitze von beiden Seiten zwei Minuten anbraten, anschließend zehn Minuten bei 85 Grad im Backofen ziehen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit den beiden Fonds ablöschen und einreduzieren lassen. Das Rindersteak mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Schnittlauch-Dip auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Kargus am 02. April 2014