

# Flank-Steak mit Kartoffel-Stroh, Tomaten, Estragon-Dip

**Für zwei Personen**

**Für das Flanksteak:**

400 g Flank-Steak Salz

**Für das Kartoffelstroh:**

200 g Kartoffeln 1 TL geräuchertes Paprikapulver Öl  
Salz schwarzer Pfeffer

**Für die Tomaten:**

100 g Cherrytomaten Zucker Rapsöl  
Salz

**Für den Estragon-Vanille-Dip:**

1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 1 Zitrone  
100 g Schmand 1 Vanilleschote 1 TL getr. Estragon  
Zucker Rapsöl Salz

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Das Flanksteak salzen und für 20 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Kerntemperatur 50 Grad beträgt, das Fleisch herausnehmen und in einer sehr heißen Pfanne ohne Fett von jeder Seite 30 Sekunden anrösten. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Die Kartoffeln in millimeterdünne Scheiben hobeln und in feine Streifen schneiden. In kaltem Wasser beiseite stellen. Die Kartoffelstreifen abtropfen lassen, auf einem Küchentuch abtropfen und in heißem Frittierfett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier entfetten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne in wenig Öl glasig dünsten. Vom Herd nehmen und den Estragon hinzufügen. In eine Schale geben und den Schmand hinzufügen. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu dem Schmand geben. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Schale legen. Mit Salz und Zucker würzen und mit reichlich Rapsöl in den Backofen schieben. Wenn die Tomaten zusammengefallen sind, bei 70 Grad warmhalten. Das Steak mit dem Kartoffelstroh, den Tomaten und dem Estragon-Vanille-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Kluske am 11. Februar 2015