

T-Bone-Steak mit Gremolata und gebratenen Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 T-Bone-Steaks á 600 g Butterschmalz

Für die Gremolata:

3 Knoblauchzehen 2 Zitronen $\frac{1}{2}$ Bund Zitronenmelisse
1 Bund Petersilie Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

400 g neue Kartoffeln 1 Bund Basilikum Fleur de sel
Olivenöl

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Steak dieses waschen, trockentupfen und am Fettrand einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steak von jeder Seite drei Minuten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen für etwa zehn Minuten nachgaren.

Für die Kartoffeln Olivenöl in einer Wokpfanne erhitzen. Kartoffeln säubern und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben im Wok anbraten und leicht salzen. Etwa zehn Minuten garen.

Für die Gremolata die Schale von den Zitronen reiben. Petersilie und Zitronenmelisse waschen, trockentupfen und Blätter von den Stielen zupfen. Blätter kleinhacken und mit Abrieb der Zitrone vermengen. Knoblauch abziehen, kleinhacken und dazugeben. Eine der abgeriebenen Zitronen halbieren, auspressen und je nach Geschmack den Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse nochmals gut vermengen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln Basilikum waschen, trockentupfen und Blätter von den Stielen zupfen. Basilikumblätter grob hacken, zu den Kartoffeln in den Wok geben und durchschwenken.

Steak aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Bistecca alla Fiorentina (T-Bone-Steak) mit Gremolata und gebratenen neuen Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Francesco Mele am 03. August 2016