

Fächer-Steak, Pfeffer-Soße, Babyspinat, Smashed Potatoes

Für zwei Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 ml Sahne	100 ml dunkler Kalbsfond
1 EL Rinderfett	1 EL Tomatenmark	100 ml Madeira
2 cl Whiskey	1 EL grüne Pfefferkörner	Salz

Für die Kartoffeln:

6 kl. festk. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salt Flakes	Salz	

Für den Babyspinat:

200 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Steak:

200 g Terres Major, Metzgerstück	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 EL Rinderfett	4 Zweige Thymian	Salt Flakes

Für die Sauce:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Fett in einen Topf geben und Schalotten darin glasig anschwitzen. Tomatenmark und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Madeira und Whiskey ablöschen. Das Ganze einkochen lassen, dann Kalbsfond und Sahne hinzugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kräftig gesalzenem Wasser garkochen. Kartoffeln abgießen und einzeln zwischen Backpapier mit einem Kartoffelstampfer leicht plattdrücken. Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl und Rosmarin zugeben. Die plattierten Kartoffeln darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Salt Flakes würzen.

Für den Babyspinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Spinat waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.

Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Steak:

Fleisch abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen. In dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Holzspieße stecken. Mit Salt Flakes würzen. Das Rinderfett erhitzen und die Spieße von beiden Seiten scharf anbraten. Knoblauch andrücken und mit Butter und Thymian in die Pfanne geben. Die Fleischspieße arrosieren und direkt in die Pfeffersauce geben.

Cornelia Poletto am 28. Juni 2024