

# Hüftsteak mit Chimichurri an Sommer-Gemüse

## Für 4 Personen:

4 Hüftsteaks, 3 cm dick	Butterschmalz	2 Möhren
100 g Erbsen	1 kleiner Kohlrabi	200 g Blumenkohl
200 g grüner Spargel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

## Für das Chimichurri:

1 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Bund Koriander	1 Zitrone, Saft
2 Zehen Knoblauch	2 Peperoni grün	300 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Fleisch etwa eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Für die Chimichurri Sauce: Petersilie, Koriander und Knoblauch grob hacken, Peperoni halbieren, entkernen und kleinschneiden. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Einen Spritzer Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hüftsteaks: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin auf jeder Seite, je nach Dicke, etwa 3 Minuten scharf anbraten.

Steaks salzen und pfeffern und im Ofen ca. 10 min nachziehen lassen.

Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren und Spargel waschen, schälen oder putzen. In mundgerechte Stücke schneiden. Kohlrabi und Blumenkohl ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Das blanchierte Gemüse gut abtropfen lassen und zusammen mit dem restlichen Gemüse in der Bratpfanne im Bratensatz des Fleisches kurz scharf anbraten. Es sollte Farbe nehmen, aber bissfest bleiben.

Pfanne von der Herdplatte nehmen, 1-2 Löffel Chimichurri unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks mit Sommergemüse und dem Rest der Chimichurri als Dip servieren.

Björn Freitag am 05. September 2021