Rindfleisch-Salat mit frittierten Kartoffeln

Für 4 Personen:

Für die Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln, Drillinge	Salz	500 ml Rapsöl

Für den Salat:

4 Hüftsteaks a 100 g	2 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	125 ml Rotwein	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	2 TL Senf
Honig	Worcestershiresauce	2 Lauchzwiebeln
1 Paprikaschote, gelb	8 Kirschtomaten	8 Mini-Maiskolben, eingelegt
4 Gewürzgurken	1 Bund Schnittlauch	

Außerdem:

2 Eier (Größe M)

Kartoffeln abbrausen. Eier anpieken. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15-20 Minuten gar kochen. Eier nach ca. 5 Minuten zugeben und ca. 7-10 Minuten kochen.
Eier aus dem Kochwasser heben, kalt abbrausen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen.
Für den Salat Steaks evtl. mit Küchenpapier abtupfen. Butterschmalz portionsweise erhitzen.
Steaks darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute kräftig anbraten.
Temperatur herunterschalten und die Steaks jeweils von beiden Seiten etwa 2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Steaks aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
Den Bratensatz mit Rotwein (oder Brühe-Essig-Mischung) ablöschen, etwas einköcheln lassen und anschließend in eine Schüssel geben.
Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse geben. Mit Öl, Essig, Senf, Honig und Worcestershiresauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Steak in Streifen schneiden und mit dem Dressing mischen.
Lauchzwiebeln, Paprika und Tomaten putzen, abbrausen. Lauchzwiebeln kleinschneiden. Paprika vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Mini-Maiskolben nach Belieben ganz lassen oder klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls kleinschneiden.
Vorbereitete Zutaten zu den Steakstreifen geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Kartoffeln flach drücken. Öl in einer Fritteuse oder einem Topf erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise ca. 2-3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier schälen, vierteln. Salat erneut abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen. Mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Tipp:

Wer möchte kann den Salat auch mit einer würzigen Mayonnaise zubereiten.
Hier das Rezept für eine Blitz-Mayonnaise ohne Ei. 100 ml Milch, 300 ml Sonnenblumenöl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer, 1-2 TL Senf, 2 EL Zitronensaft und -schale würzen.

Martin Gehrlein am 23. August 2023