

Bison-Steak mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse

Für 2 Portionen

300 g Bisonsteak	2 lilafarbene Kartoffeln	200 g Muskatkürbis
50 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Fenchel
Olivenöl	Balsamico	Butter
Salz	Pfeffer	Chili

Das Bisonsteak waschen, trocken tupfen, in zwei Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Olivenöl einreiben. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Steak darin von beiden Seiten braten. Die lilafarbenen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Schale des Kürbis entfernen und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffel- und Kürbisscheiben hineingeben. Eine Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Das Ganze mit etwas Chili würzen und anschließend mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Abschließend etwas Butter in die Pfanne geben und zergehen lassen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Das Kartoffel-Kürbis- Gemüse daneben anrichten und etwas Parmesan fein über das Gericht reiben.

Steffen Henssler am 14. 10. 2011