

Styria Beef (Huf-) Steak mit Ofenkartoffel

4 Portionen:

4 große Kartoffeln
4 Steaks vom Styria Beef, Hüferl oder Lungenbraten
12 Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Butterschmalz

Rahmsauce für die Ofenkartoffel:

1 Becher Creme fraiche
2 Knoblauchzehen
Schnittlauch
1 Prise Salz

Kräuterbutter für das Steak



Die Knoblauch-Schnittlauch-Rahmsauce sowie die Ofenkartoffeln im Vorhinein zubereiten: Schnittlauch klein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit Creme fraiche verrühren und kaltstellen.

Zuerst die Kartoffeln waschen, vorkochen. Dann den Ofen auf 200 °C vorheizen (Heißluft). Die vorgekochten Kartoffeln und den Rosmarin in mittig mit Öl bestrichene Alufolie einwickeln und ab in den Ofen. 30 Minuten auf mittlerer Schiene garen danach bei 100 Grad warm halten.

Während die Kartoffeln garen werden die Steaks zubereitet. Die Steaks trockentupfen und beide Seiten scharf Anbraten (je eine Minute) dann ab in den Ofen 5 - 8 Minuten bei 100 Grad - je nach gewünschtem Gargrad. Schnell die Tomaten in Knoblauch und Öl anschwitzen eventuell noch Warm halten.

Kartoffeln aus der Alufolie nehmen, zur Hälfte und der Länge nach einschneiden und mit der Rahmsauce füllen.

Den Teller anrichten Tomaten und Kartoffeln auf eine Tellerhälfte geben, das Steak auf die andere. Noch ein Teelöffel großes Stück Kräuterbutter auf das Steak und fertig.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.