

AMERIKANISCHER STEAKTELLER

AMERIKANISCHER STEAKTELLER

Jeder verbindet mit einem „echt“ amerikanischem Steakteller sicher etwas anderes. Für mich gehört dazu ein großes Steak, Kartoffelspalten und ein Maiskolben. Dazu Sour Cream Dip, Kräuterbutter, ein schneller Tomatensalat und das Steak wird in etwas Worcestersauce geschwenkt. Hat jemand meinen Cowboy-Hut gesehen – hier ist mein amerikanischer Steakteller?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Steaks (Entrecôte, je 350g)

2 EL Worcestersauce

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

200g Kartoffeln

6-7 Zweige Thymian

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

2 Maiskolben

1 EL Zucker

1 EL Butter

Für den Tomatensalat:

4-5 Tomaten

1 Frühlingszwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

Pfeffer & Salz

Dazu:

Sour Cream Dip

Kräuterbutter

ZUBEREITUNG:

Der Vorteil an diesem Gericht ist, dass alles eine andere Zubereitungszeit hat und man an keinem Punkt auch nur den Hauch von Streß hat. Kartoffelspalten 45 Minuten, Maiskolben 25 Minuten, Steak 10 Minuten. Dazwischen ist reichlich Zeit für Dips und Tomatensalat.

Ich heize den Ofen auf 200°C vor und wasche die Kartoffeln. Dann schneide ich sie in Spalten und gebe sie mit den geschälten Knoblauchzehen, der geviertelten Zwiebel und den Thymianzweigen auf ein Blech. Mit Olivenöl großzügig beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Ab in den Ofen – die sind wir los!

Jetzt habe ich ausreichend Zeit für die Kräuterbutter und den Sour Cream Dip.

Dann geht es mit den Maiskolben weiter. Ich gebe ausreichend Wasser in einen großen Topf damit beide Maiskolben bedeckt sind. In das Wasser kommt etwas Salz (so wie für Pasta) und ein gestrichener EL Zucker. Dann bringe ich das Wasser zum kochen. Sobald es sprudelt reduziere ich die Hitze (Stufe 5 von 9) und lasse die Maiskolben knapp 25 Minuten köcheln.

Die Zeit nutze ich für den Tomatensalat. Da der ganz einfach ist bereite ich ihn direkt in den Schälchen zu in denen er serviert wird. Die Tomaten werden in Würfel geschnitten, die Frühlingszwiebel in Ringe. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und Olivenöl und Balsamicoessig dazugeben. Einmal ordentlich durchmischen – fertig. Die Schälchen kommen direkt auf den Tisch damit sie mir nicht im Weg stehen.

Jetzt geht es mit den Steaks weiter. Ich erhitze Olivenöl in der Pfanne und lege die gesalzenen Steaks hinein. 1 Minute scharf anbraten, dann reduziere ich die Hitze ein wenig (Stufe 6 von 9) und lasse das Steak von dieser Seite noch 3 Minuten braten. Wenden und die Seite die jetzt oben ist pfeffern. Auch von der anderen Seite 4 Minuten braten. Jetzt gebe ich die Worcestersauce dazu und schwenke die Steaks von beiden Seiten kurz in der Pfanne.

Die Maiskolben abgießen und kurz mit einem EL Butter im Topf schwenken.

Steaks, Kartoffelspalten und Maiskolben auf den Teller geben und mit Salat und Dips anrichten.

Lasst es euch schmecken!