

ENTRECÔTE MIT KÜRBIS-KARTOFFELSPALTEN

ENTRECÔTE MIT KÜRBIS-KARTOFFELSPALTEN

Die herbstliche Steak Version mit Kürbis-Kartoffelspalten. Super lecker, die Süße vom Kürbis passt perfekt zu Steak und Kräuterbutter.



Zutaten für 2 Personen:

600g Entrecôte (2 schöne Scheiben)

1 großes Stück Butter

Zutaten für 1 Blech Kürbis-Kartoffelspalten:

1/4 Hokkaido Kürbis

300-400g Kartoffeln

5-6 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

1 rote Zwiebel

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Zubereitung:

Ein ganz flottes Gericht. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und auf dem Blech verteilen. Das Stück vom Hokkaido Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel sollten in ihrer Größe den Kartoffelstücken entsprechen.

Die Zwiebel vierteln und mit auf das Blech geben. Den Knoblauch schälen, den Rosmarin anstampfen und beides mit auf das Blech legen. Über alles Olivenöl geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze braucht ca. 45 Minuten im Ofen.

In der Zwischenzeit Kräuterbutter und Kräuterfrischkäse zubereiten.

Kräuterfrischkäsedip

Kräuterbutter

Kurz bevor die Kürbis-Kartoffelspalten fertig sind in einer großen Pfanne ein schönes Stück Butter schmelzen.

Die Steaks salzen, leicht pfeffern und in die heiße Butter geben. Von jeder Seite bei nicht allzu hoher Hitze ca. 3 Minuten braten (je nach dem wie dick das Steak ist auch etwas kürzer oder länger). Den Drucktest machen um zu prüfen ob das Steak gar ist.

Guten Appetit!

