

STEAK MIT MARONEN UND FOLIENKARTOFFEL

STEAK MIT MARONEN UND FOLIENKARTOFFEL

Heute gibt es hier Steak mit Maronen und Folienkartoffel. Fast hätte ich die Maronensaison wohl verpasst verpasst – dabei habe ich Maronen doch im letzten Jahr für mich entdeckt... Für dieses Jahr wird es wohl das erste und letzte Schälchen gewesen sein. Aber das ist aus meiner Sicht immer noch besser als keins – jawohl!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Steaks (hier Entrecôte), je 300g

2 große Kartoffeln

4 EL Schmand

3 EL Milch

1 Knoblauchzehe

200g Maronen

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

Butter

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Folienkartoffeln brauchen am längsten, lassen sich aber gut vorbereiten. Ich koche die Kartoffeln ca. 20 Minuten in Salzwasser gar. Dann wickle ich sie in Alufolie ein. Jetzt kann man sie entweder direkt bei 180°C in den Backofen legen oder beiseite legen bis sie gebraucht werden.

Für die Maronenpfanne schneide ich die Zwiebel in kleine Würfel und brate sie mit Butter an. Die Maronen werden in Scheiben geschnitten und dazugeben. Bei mittlerer Hitze braten.



Die Steaks werden gesalzen und in der Steakpfanne von jeder Seite 3-4 Minuten gebraten. Nach dem Wenden gebe ich auf die oben liegende Seite etwas frisch gemahlene Pfeffer.



Während Steaks und Maronen vor sich hin braten mixe ich schnell den Sour Cream Dip für die Kartoffeln an. Der ist hier ganz schlicht gehalten. Ich mixe Schmand, fein gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz mit etwas fein gehackter Petersilie und Milch

Zurück zu den Maronen. Die werden mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz gewürzt. Kurz vor Ende der Bratzeit menge ich die frische, grob gehackte Petersilie unter.

Die Kartoffeln hole ich aus dem Ofen. Ich öffne die Päckchen vorsichtig und schneide die Kartoffeln der Länge nach ein. Dann gebe ich etwas Sour Cream Dip darüber. Den restlichen Dip stelle ich mit auf den Tisch.

Das Steak mit Maronen und Folienkartoffel anrichten.

Es wird zu Tisch gebeten!