

# STEAK MIT MAYO-KRÄUTER MARINADE

## STEAK MIT MAYO-KRÄUTER MARINADE

Als ich eine ähnliche Steak-Variante nebenbei in Jamies 15-Minuten Gerichten gesehen habe war ich eher skeptisch. Was tut er dem armen Steak da an? Aber als es fertig war sah es recht lecker aus. Hätte ich das geahnt hätte ich vorher besser aufgepasst. Habe ich nicht, aber das Prinzip war gebratenes Steak, in Mayo und Kräutern gewendet und in Streifen geschnitten. Dazu ein knackiger Salat – und man glaubt es kaum: es schmeckt!



### Zutaten für 2 Personen:

2 Entrecôtes (zusammen 600g)

Salz & Pfeffer

2 EL Mayonnaise

1 Bund Petersilie

150g Kartoffeln

Olivenöl

2 TL getrocknete Kräuter

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

1/2 Blattsalat

1 Bund Radieschen

1/3 Salatgurke

3-4 EL Olivenöl

1-2 EL Kräuternessig

### Zubereitung:

Ich schneide die Kartoffeln in Viertel und verteile sie auf dem Backblech. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern würzen. Die geviertelte Zwiebel und den geschälten Knoblauch dazu geben und das Ganze bei 200°C für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Den Salat waschen. Die Blätter klein zupfen, die Radieschen vierteln. Die Gurke längst vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurkenstifte in Würfel schneiden. Den Salat beiseite stellen.

Jetzt tupfe ich die Steaks von beiden Seiten mit Küchenrolle trocken, löse das Fettauge aus und salze sie rundherum. So wandern sie in die nagelneue Grillpfanne in der schon etwas Olivenöl erhitzt ist. Von jeder Seite 3 Minuten braten.



In dieser Zeit hacke ich die Petersilie fein und mixe sie mit der Mayonnaise. Mit Pfeffer würzen, fertig.



Die Steaks aus der Pfanne holen und wenige Sekunden ruhen lassen. Dann von beiden Seiten durch die Marinade ziehen und schräg in schmale Streifen schneiden. Die Mayo-Marinade hat dabei nur einen dünnen Film auf dem Fleisch hinterlassen.

Mit Salat und Kartoffelspalten anrichten und sofort servieren. Dazu stelle ich noch Pfeffer und Salzmühle auf den Tisch.

Guten Appetit!

