

Steak mit gefüllter Kartoffel

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Portionen

2 Steaks á 250g
200 g Butter
1 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen
2 große Backkartoffeln
1 kleiner Brokkoli
3 Frühlingszwiebeln
100 g Speckwürfel
80 g Mascarpone
60 g geriebener Gouda
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseisen-Pfanne
Thermometer

Was ist besser, als eine mit Speck, Frühlingszwiebeln, Mascarpone, Brokkoli und Gouda gefüllte Kartoffel? Richtig! Genau diese gefüllte Kartoffel (auch als Kumpir bekannt) und ein kross gebratenes saftiges Steak! Glücklicherweise vereint dieses eigentlich ganz simple Rezept beide Spitzen-Gerichte zu einem Freudenfest deiner Geschmacksnerven. Ich empfehle dir ein dickes

Stück Rib-Eye-Steak. Kaufe lieber ein richtig großes Exemplar und teile es mit deinem Gast oder Partner, als zwei dünne Stücke zu nehmen, die nach dem Garen innen schon gräulich werden.

Die Kartoffeln kannst du schon am Abend vorher zubereiten und gründlich in Klarsichtfolie eingeschlagen im Kühlschrank parken. Am nächsten Tag einfach mit Käse bestreusen und wie gehabt im Ofen überbacken. Das Steak brätst du klassisch in der Pfanne und verfeinerst es mit Knoblauch, frischen Kräutern und Butter. Ein kleines Festmahl, egal zu welcher Jahreszeit.

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln mit einer Gabel mehrfach einstechen, roh in den Ofen auf den Rost legen und ca. 60 Minuten garen, bis sie innen weich sind

- 3 -

Steak abtupfen, von beiden Seiten großzügig salzen und offen in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Kartoffeln aus dem Ofen holen, in Hälften schneiden und mit einem Löffel aushöhlen ohne die Schale einzureißen.

- 5 -

Brokkoli Röschen klein schneiden, für 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

- 6 -

Steak mit gefüllter Kartoffel

Frühlingszwiebeln hacken, Bacon in der Pfanne knusprig braten und zusammen mit Brokkoli, Mascarpone, 100g Butter, Gouda und dem Kartoffel-Inneren in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 7 -

Mit einem Spachtel die Masse zurück in die Kartoffelschalen schmieren und nochmals für 20 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben.

- 8 -

Gusspfanne heiß werden lassen, bis sie qualmt. Öl und Steak hineingeben und ca. 6 Minuten von allen Seiten stark anbraten.

- 9 -

Butter, Thymian, Knoblauch in die Pfanne geben und mit einem Löffel ca. 6 Minuten Steak mit der Butter überschütten.

- 10 -

Thermometer einstecken, Steak in Alufolie einschlagen und die Kerntemperatur messen. Sollte der Garpunkt noch unter 6 °C liegen, Steak für ein paar Minuten mit zu den Kartoffeln in den Ofen geben.