

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Mittwoch, 23.08.2023**

**Rindfleischsalat mit frittierten Kartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

1 kg Kartoffeln, Drillinge  
etwas Salz  
500 ml Rapsöl

**Für den Salat**

400 g Hüftsteaks vom Rind,  
in Scheiben  
2 EL Butterschmalz  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
125 ml Rotwein  
(oder 100 ml Gemüsebrühe  
und 25 ml Balsamessig)  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
2 TL Senf  
etwas Honig oder Zucker  
etwas Worcestershiresauce,  
nach Belieben  
2 Lauchzwiebeln  
1 Paprikaschote, gelb  
8 Kirschtomaten  
8 Mini-Maiskolben, eingelegt  
4 Gewürzgurken, mittelgroß, eingelegt  
1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

**Außerdem**

2 Eier (Größe M)



**Zubereitung**

1. **Kartoffeln abrausen.** Eier anpieken. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15-20 Minuten gar kochen. Eier nach ca. 5 Minuten zugeben und ca. 7-10 Minuten kochen.
2. Eier aus dem Kochwasser heben, kalt abrausen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen.
3. **Für den Salat Steaks** evtl. mit Küchenpapier abtupfen. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Steaks darin von beiden Seiten jeweils 1 Minute kräftig anbraten.
4. Temperatur herunterschalten und die Steaks jeweils von beiden Seiten etwa 2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Steaks aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
6. Den Bratensatz mit Rotwein (oder Brühe-Essig-Mischung) ablöschen, etwas einköcheln lassen und anschließend in eine Schüssel geben.
7. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse geben. Mit Öl, Essig, Senf, Honig und Worcestershiresauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Steak in Streifen schneiden und mit dem Dressing mischen.
9. Lauchzwiebeln, Paprika und Tomaten putzen, abrausen. Lauchzwiebeln kleinschneiden. Paprika vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Mini-Maiskolben nach Belieben ganz lassen oder klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls kleinschneiden.
10. Vorbereitete Zutaten zu den Steakstreifen geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
11. Kartoffeln flach drücken. Öl in einer Fritteuse oder einem Topf erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise ca. 2-3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
12. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Eier schälen, vierteln. Salat erneut abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen. Mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer möchte kann den Salat auch mit einer würzigen Mayonnaise zubereiten.

Hier das Rezept für eine Blitz-Mayonnaise ohne Ei: 100 ml Milch, 300 ml Sonnenblumenöl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer, 1-2 TL Senf, 2 EL Zitronensaft und -schale würzen.