

Kevin von Holt Steaksandwich mit Salzzitronen und Süßkartoffelchips

Dauer: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Feine Küche

Dienstag, 6. Juni 2023
Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

1	Süßkartoffel (300 g)
etwas	Salz
2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel (klein)
etwas	Zucker
1	Salzzitrone (nach marokkanischer Art in Salz eingelegte Zitronen; z. B. aus dem orientalischen Lebensmittelgeschäft)
200 g	Schmand
2 TL	Dijon-Senf
1 TL	Honig
etwas	Pfeffer
8 Scheiben	Brioche-/Kastenweißbrot
80 g	gesalzene Butter (zimmerwarm)
1 EL	Butterschmalz
4	Rinder-Minutensteaks
2	Romana Salat-Herzen
4 Scheiben	Provolone (italienischer Schnittkäse; alternativ Gouda)



Zubereitung:

1. Für die Süßkartoffelchips Kartoffel schälen, waschen, trocken tupfen und auf einem stabilen Küchenhobel fein schneiden/hobeln.
2. Die Scheiben mit etwas Salz und Öl vorsichtig gründlich mischen, sodass alle Scheiben fein mit Öl überzogen sind.
3. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegtem Backblech gleichmäßig verteilen.
4. Das Blech in den heißen Backofen schieben und die Süßkartoffelscheiben ca. 15 Minuten knusprig rösten. Ggf. zwischendurch vorsichtig wenden.
5. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und jeweils mit etwas Salz und Zucker mischen, ziehen lassen.
6. Für den Dip eventuell vorhandene Kerne aus der Salzzitrone entfernen. Zitrone in sehr feine Würfel schneiden.
7. Schmand, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren. Die Zitronenwürfel untermischen und den Dip mit Pfeffer abschmecken.
8. Brotscheiben von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen. In einer großen beschichteten Pfanne nach und nach goldbraun rösten.
9. Süßkartoffel-Chips aus dem Backofen nehmen. Backofen-Temperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Süßkartoffel-Chips und Brotscheiben im Ofen warm halten.
10. Inzwischen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks trocken tupfen und im heißen Butterschmalz von jeder Seite ca. 1 Minute braten.
11. Steaks aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt im Backofen bei 80 Grad kurz ruhen lassen.
12. Währenddessen die Salatblätter ablösen, waschen und trocken schütteln. Süßkartoffelscheiben aus dem Backofen nehmen, mit Salz würzen.
13. Zum Schichten der Sandwichs 4 Brotscheiben auf Teller verteilen. Mit Salatblättern belegen. Steaks aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Steakstreifen auf dem Salat verteilen. Je etwa ein Viertel vom Schmand-Salzzitronen-Dip darauf geben und den Käse auflegen.
14. Zwiebeln abtropfen lassen und auf dem Käse verteilen. Jeweils mit einer weiteren Toastscheibe abschließen und sofort servieren.

Pro Portion: 865 kcal/ 3630 kJ, 71 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 50 g Fett