

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, den 10.02.2022

Ofenkartoffeln mit Steakstreifen und Schnittlauchcreme

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schnittlauchcreme

1 Bund Schnittlauch
150 g Joghurt
4 EL Sour Cream (Kühlregal)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Honig
0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon

Für die Ofenkartoffeln

4 Kartoffeln, groß, vorwiegend festkochend, je ca. 300 g
etwas Salz
2 EL Rapsöl
400 g Spitzkohl
2 Zwiebeln
80 g Speck, durchwachsen
50 g Gouda gerieben
etwas Pfeffer
etwas Zucker
etwas Kümmel, gemahlen
50 ml Balsamessig, hell

Für die Steakstreifen

2 Hüftsteaks á ca. 180 g
2 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Feldsalat

100 g Feldsalat
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 TL Senf
2 EL Balsamessig, hell
4 EL Rapsöl

Zubereitung

1. **Für die Creme** Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
2. Joghurt, Sour Cream, Salz, Pfeffer, Honig, Zitronensaft und -schale verrühren. Schnittlauch unterrühren und bis zum Servieren ziehen lassen.
3. **Kartoffeln gut abbrausen.** In Salzwasser ca. 15-20 Minuten knapp gar kochen (je nach Größe) Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, jeweils mit etwas Öl bestreichen weitere ca. 15-20 Minuten im Ofen weich backen.
5. **Inzwischen vom Spitzkohl** den harten Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden.
6. Kohl mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Kümmel, Essig und Öl mischen, gut kneten und ca.



15 Minuten ziehen lassen.

7. **Kartoffeln herausnehmen**, einschneiden, etwas auseinander drücken.

Einen Teil des Kartoffelbruchfleisch mit einem Löffel herauslösen.

8. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.

9. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Zwiebeln zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Ausgehöhlttes Kartoffelbruchfleisch untermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

10. Speck-Zwiebel-Mix und Käse in die ausgehöhlten Kartoffeln geben und weitere ca. 5 Minuten backen.

11. **Für die Steaks** Butterschmalz erhitzen. Steaks darin von beiden Seiten ca. 3-5 Minuten medium braten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, in Streifen schneiden.

12. **Feldsalat putzen**, abbrausen, trockenschleudern. Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren und mit dem Feldsalat mischen.

13. **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen. Kraut mischen und abschmecken und auf den Kartoffeln anrichten. Kartoffeln, Feldsalat und Steakstreifen anrichten und servieren.