

CLUB STEAK „baskisch“

Paprikarelish | Nussbutterstampf

Zutaten:

4	Club Steak	2	Knoblauchzehen
1	Paprika rot		Olivenöl
1	Paprika gelb	2 kg	Kartoffeln
1	Paprika grün	750 g	Butter
1 Bd.	Koriander		Rinderfett
1 Bd.	Basilikum		Salz, Pfeffer
1 Bd.	Blattpetersilie		

Zubereitung:

Das Steak 3 Std. vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen damit es Raumtemperatur annimmt und mit Salz würzen. Bei starker Hitze im Rinderfett pro Seite je 4 Minuten kross ausbraten.

Das Steak in dünne Tranchen aufschneiden und auf einen temperierten Teller legen.

Paprika waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Kräuter fein hacken. Alles kurz in Olivenöl andünsten und mit Salz/Pfefferwürzen.

Die Kartoffeln mit Schale kochen, heiß pellen und stampfen. Die Butter erhitzen bis die Molke

karamellisiert. Die Braune Butter passieren und zu den gestampften Kartoffeln geben.



Guten Appetit!