



Biefstuksandwich met oesterzwam

met kaassaus en geroosterde aardappel



ca. 45min



2 personen

Kogelbiefstuk heet zo omdat het vlees bij het kogelgewicht van het rund zit. En omdat daar weinig spieren zitten is het een van de malste stukken rundvlees. Wij beleggen er vandaag een luxe sandwich mee, die we verder afmaken met gebakken oesterzwam, ingelegde paprika, pittige rucola en romige kaassaus. Voor erbij maken we krokant geroosterde krieltjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 zakje krieltjes
- 2 baguettes¹
- 125g oesterzwammen
- 2 kogelbiefstukken
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 250ml volle melk⁷
- 100g geraspte oude kaas⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise³
- 1el boter⁷
- 1tl bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Wer mag, kann die Sauce mit etwas Weißwein verfeinern.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1290kcal, vet 57.4g, koolhydraten 123.0g, eiwit 67.3g



1. Paprika inleggen

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) - haal eerst de bakplaat eruit. Meng 2el balsamicoazijn met ½tl suiker en een flinke snuf zout.



4. Pilze mitbacken

Die **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen und die **Pilze** auf der freien Seite des Backblechs mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Kartoffeln** und die **Pilze** weitere 7-10Min. backen, bis die **Pilze** appetitlich gebräunt sind. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann in der Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 3Min. glasig anbraten.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben, dann gleichmäßig auf einer Seite des Backblechs verteilen und im Ofen 10-15Min. backen. Die **Brötchen** auf einem Backrost im Ofen ca. 6Min. aufbacken. Die **Pilze** in mundgerechte Streifen zupfen.



5. Käsesauce kochen

1TL Mehl in die Pfanne rühren und ca. 1Min. erhitzen. Mit **100ml Milch** ablöschen, aufkochen und dann leicht einköcheln lassen. Den **Käse** hinzufügen und bei niedriger Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Ggf. **mehr Milch** hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die **Käsesauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei sehr starker Hitze erwärmen, dann das **Fleisch** mit 1 Prise Salz würzen und auf jeder Seite 1-2Min. sehr scharf anbraten. Das **Fleisch** in eine kleine Auflaufform geben und im Ofen 4-10Min. garen, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Anschließend abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



6. Brötchen belegen

Das **Fleisch** gegen die Faser in 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Den **Rucola** mit der **Paprika** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit den **Pilzen**, dem **Fleisch**, der **Käsesauce** und dem **Rucola-Paprika-Salat** belegen und servieren. Den **übrigen Salat** mit den **Ofenkartoffeln** und je 1EL Mayonnaise zum Dippen dazu reichen.