

DINNERLY



Rindersteak mit Crème fraîche und Kapern serviert mit Ofenkartoffeln und buntem Salat



ca. 40min



2 personen

Bistro-Feeling gefällig? Kommt sofort, und zwar mit dieser Dinnerly-Version von „Steak frites“. Ein saftiges Rindersteak, scharf angebraten und dann sanft zu Ende gegart, wird mit einer cremigen Kapernsauce serviert. Dazu gibt es selbst gemachte, goldbraune Ofenpommes und einen knackigen Salat mit Radieschen. Denn manchmal können elegante Gerichte auch simpel sein – und machen auf dem Teller richtig viel her. Bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kogelbiefstukken
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kappertjes
- 1x babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ³
- 1tl honing
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 5ml azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel

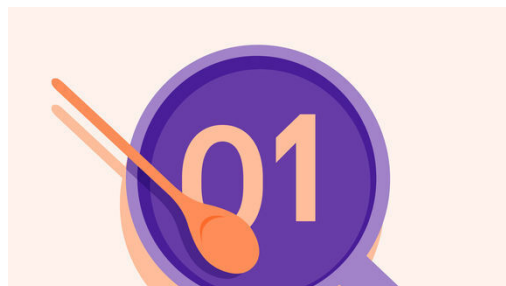
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

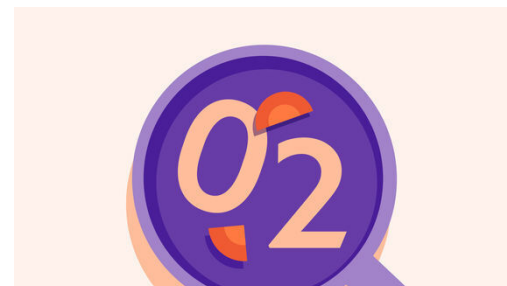
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 719kcal, vet 40.9g, koolhydraten 49.1g, eiwit 36.3g



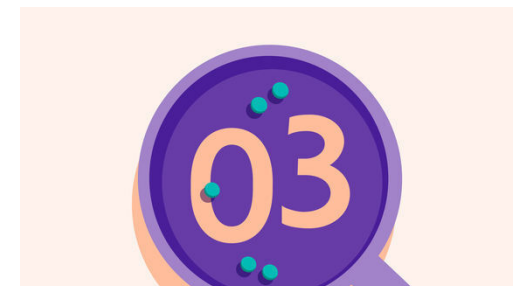
1. Radieschen einlegen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 1EL Olivenöl, 1EL Mayonnaise, 1TL (Weißwein-)Essig und 1TL Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Das Grün der **Radieschen** entfernen und die **Radieschen** in feine Scheiben schneiden, dann mit dem Dressing und der **½ der Schalottenwürfel** vermengen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Stifte schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Im vorgeheizten Ofen in 20–24Min. goldbraun und knusprig backen. Ggf. nach der Hälfte der Zeit wenden.



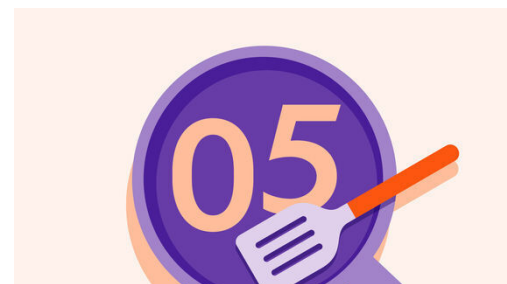
3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und kräftig salzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze von beiden Seiten je 2–4Min. anbraten (abhängig davon, wie dick das **Fleisch** ist). Auf mittlere Hitze reduzieren und das **Fleisch** abgedeckt weitere 1–3Min. bis zur gewünschten Garstufe braten, aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen.



4. Sauce zubereiten

Die **restlichen Schalottenwürfel** in der Fleischpfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei ggf. Reste vom Pfannenboden lösen. Die **½ der Crème fraîche**, die **Kapern** und 3EL Wasser einrühren und die **Sauce** bei niedriger Hitze sämig einköcheln lassen. Die **Fleischsäfte**, die während des Ruhens aus dem **Fleisch** ausgetreten sind, unter die **Sauce** rühren.



5. Salat mischen & servieren

Die unteren Enden des **Salats** entfernen und die **Blätter** voneinander trennen, dann vorsichtig mit den **Radieschen** vermengen. Das **Fleisch** mit Pfeffer würzen, in ca. 1,5cm dicke Streifen schneiden und auf Tellern auf der **Kapernsauce** anrichten. Die **Steakstreifen** mit den **Ofenkartoffeln** und dem **Salat** servieren, nach Wunsch zu den **Ofenkartoffeln** Mayonnaise reichen.



6. Gewusst, wie!

Warum haben wir die Zubereitung des Beilagensalats auf zwei Schritte aufgespalten? Ganz einfach: Durch den Essig im Dressing werden die Radieschen etwas weniger scharf – je länger sie ziehen können, desto besser. Die Salatblätter dagegen werden schlaff, wenn sie zu lange im Dressing liegen – deswegen fügst du sie erst im letzten Moment hinzu, damit sie schön knackig und frisch bleiben.