

DINNERLY



Entrecôte an Béchamel-Kartoffelgratin serviert mit geröstetem Rosenkohl und Salat



40-50min



2 personen

Eigentlich wäre dieser Schmaus ja perfekt für das Fest der Feste – wir wollen dich aber nicht zu lange darauf warten lassen. Das edle Steak und seine cremige Begleitung in Form eines Kartoffelgratins lassen auch einen normalen Abend unter der Woche zu einem besonderen Fest deiner Sinne werden. Knusprig gerösteter Rosenkohl und ein feiner Babysalat mit bunten Blüten passen perfekt ins Bild dieser exquisiten Mahlzeit. Auf dich!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 5g verse tijm
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 100g belegen Gouda, geraspt
⁷
- 200g gepelde spruitjes
- 1x entrecôte
- 200g mesclun met bloemen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 75ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOKGEREI

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- garde
- zeef of vergiet

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

KOKTIP

Die Kräuter ggf. mit Küchenzwirn zusammenbinden, um sie später einfach entfernen zu können.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1147kcal, vet 75.7g, koolhydraten 60.0g, eiwit 54.4g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden (z. B. mit einer Mandoline). In das kochende Wasser geben und in 4–5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce kochen

1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und mit dem **Rosmarin** sowie dem **Thymian** in einem mittleren Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Die **Béchamelsauce** und 1TL Senf einrühren und aufkochen lassen. 3–5Min. sämig einköcheln, ggf. mit Milch oder Wasser verdünnen. Die **Kräuter** entfernen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gratin backen

Die **Kartoffelscheiben** in einer kleinen Auflaufform verteilen und mit der **½ des Käses** vermengen. Mit der **Sauce** begießen und im Ofen in ca. 20Min. goldbraun und gar backen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und ca. 5Min. weiterbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.



4. Rosenkohl backen

Den **Rosenkohl** jeweils halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 15–20Min. backen, bis der **Rosenkohl** appetitlich gebräunt ist. Die **Petersilie** samt **Stängel** fein schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 3–4Min. scharf anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ruhen lassen. Den **Babysalat** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Fleisch** in dünne Scheiben schneiden, mit dem **Gemüse** und dem **Gratin** anrichten und mit dem **Salat** servieren.



6. Alles in Butter

Es geht noch besser: Wenn du dein Steak (und dich) so richtig verwöhnen willst, kannst nach dem Wenden etwas Butter und ein paar Zweiglein von dem Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Hmm, wie das duftet – und Buttersauce macht ja sowieso alles besser!