



Schweinesteak mit Kräuterbutter,

knusprigen Kartoffelstiften und frischem Salat



HELLO SCHNITTLAUCH

Schnittlauch in Kräuterbutter kommt nicht von ungefähr! Es gehört zu den französischen „Fines Herbes“, die zu Fleisch dazugehören.



Schweinelachssteak



Kartoffeln



Tomate



Honig



Schnittlauch



Salatherz



Weißweinessig



Estragon



Pommesgewürz



körniger Senf

30 [40] min.

45 [55] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Wenn Du Klassiker liebst, wirst Du Dich besonders über diesen kulinarischen Gruß aus Frankreich freuen! Dein saftig gedämpftes Steak bekommt von selbst gemachten Kartoffelstiften und einem knackigen Salat Gesellschaft. Das i-Tüpfelchen auf dem Schweinesteak ist die Kräuterbutter, die Du im Handumdrehen zubereitet hast. Sie sorgt mit der feinen Estragon-Note für das gewisse Etwas, das Deinen Gaumen verwöhnen wird. Wir wünschen: Bon Appétit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



1 KARTOFFELSTIFE ZUBEREITEN
Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 1 cm breite Stifte schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit **Olivenöl*** beträufeln, mit **Pommesgewürz** vermischen und auf der mittleren Schiene im Backofen 25 Min. knusprig backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

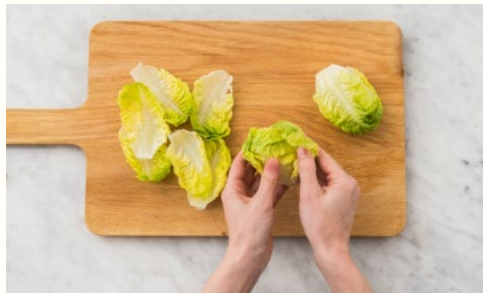


4 STEAKS GAREN
Schweinelachssteaks von beiden Seiten mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Steaks** auf den Varoma-Einlegeboden legen, Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen. 500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **16 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

In der Zwischenzeit kannst Du den **Salat** fertigstellen.



2 FÜR DIE KRÄUTERBUTTER
Blätter vom **Estragon** abzupfen. **Schnittlauch** in ca. 1,5 cm lange Röllchen schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 40 g [80 g] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermengen. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal **5 Sek./Stufe 3** vermengen. **Kräuterbutter** in eine kleine Schüssel umfüllen und kalt stellen (siehe **★TIPP**). Mixtopf spülen.



5 SALAT FERTIGSTELLEN
Salatblätter abzupfen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. **Salatstreifen** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



3 DRESSING ZUBEREITEN
Tomaten vierteln, Strunk entfernen und **Tomatenviertel** in den Mixtopf geben. 20 g [40 g] **Olivenöl***, **Weißweinessig**, **körnigen Senf**, **Honig**, eine Prise **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



6 ANRICHTEN
Kartoffelstifte und **Salat** auf Teller verteilen. Varoma abnehmen und **Steaks** dazu anrichten. Etwas **Kräuterbutter** auf die noch heißen **Steaks** geben und genießen.

★TIPP: *Kräuterbutter auf ein Stück Backpapier geben und einrollen. Ab damit in den Kühlschrank, so kannst Du später die Butter besser in Scheiben schneiden.*

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	1200 g
Pommesgewürz 15)	4 g	8 g
Estragon/Schnittlauch	5 g ☞	10 g
Schweinelachssteak 15)	2	4
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml
körniger Senf 10)	1 TL ☞	1 EL ☞
Honig	8 g	16 g
Salatherz	1	2
Tomate (Roma) ES	2	4

Olivenöl*, Butter* 7), Salz*, Pfeffer*, Wasser*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	374 kJ/89 kcal	2632 kJ/627 kcal
Fett	4 g	27 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	8 g	56 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	6 g	40 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf
12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

2018 | KW 12 | 1

HelloFRESH