



# SCHWEINESTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, knusprigen Kartoffelspalten und frischem Salat



## EXTRA FLEISCH

Schweinelachssteak mit Kräuterbutter



Schweinelachssteak



Kartoffeln



Tomate (Roma)



Estragon



Schnittlauch



Salatherz (Romana)



Weißweinessig



Honig



körniger Senf



Pommesgewürz



Butter

20 [25|25] Min.

35 [40|40] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Tag 1 - 5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, das besser ist als ein saftig-zartes Schweinesteak: eine Extraportion saftig-zartes Schweinesteak. Alle Fleischliebhaber kommen so voll auf ihre Kosten. Perfekt zum Steak passen die knusprigen Kartoffelecken und der knackige Salat. Das i-Tüpfelchen ist die Kräuterbutter, die Du im Handumdrehen zubereitet hast. Sie sorgt mit der feinen Estragon-Note für das gewisse Etwas. 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 **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.

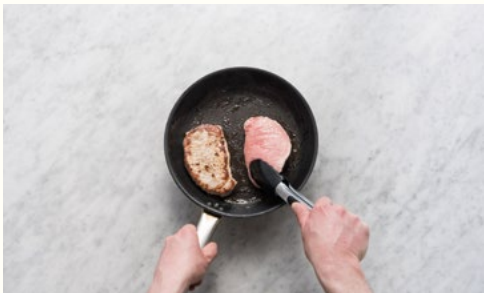


## 1 OFENPOMMES ZUBEREITEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

**Olivenöl\*** und **Pommesgewürz** zugeben und alles vermischen. **Kartoffelspaten** gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 25 Min. im Backofen knusprig backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 4 STEAKS BRATEN

Frühestens 10 Min. bevor die **Kartoffelspaten** fertig sind, die **Steaks** braten.

**Schweinelachssteaks** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Steaks** darin von beiden Seiten 5 – 6 Min. anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und **Steaks** ein wenig ruhen lassen.

Währenddessen den **Salat** fertigstellen.



## 2 FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

Blätter vom **Estragon** abzupfen. **Schnittlauch** in ca. 1,5 cm breite Röllchen schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **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 kaltstellen. Mixtopf spülen.



## 5 SALAT FERTIGSTELLEN

**Salatblätter** abzupfen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

**Salatstreifen** gut mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

**Tomaten** vierteln, Strunk entfernen und **Tomatenviertel** in den Mixtopf geben.

**Olivenöl\***, **Weißweinessig**, **körnigen Senf**, **Honig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelspaten** und **Salat** auf Teller verteilen 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.*

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Pommesgewürz	4 g	6 g	8 g
Estragon/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Schweinelachssteak	560 g	840 g	1120 g
Weißweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
körniger Senf 4)	17 g	17 g	17 g
Honig	8 g	16 g	16 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Tomate (Roma) NL   PL	2	3	4
Butter 5)	40 g	60 g	80 g
Olivenöl*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☞ 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. 800 g)
Brennwert	393 kJ/94 kcal	3234 kJ/773 kcal
Fett	4 g	29 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	11 g
Kohlenhydrate	7 g	55 g
– davon Zucker	1 g	10 g
Eiweiß	9 g	70 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	1 g

### ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande, PL: Polen

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at