



Dry Aged Rindersteak

mit Tomaten-Knoblauchbutter
und Smashed Potatoes



Video
momlife.cooking



Dry Aged Rindersteak

mit Tomaten-Knoblauchbutter und Smashed Potatoes

Zubereitungszeit 45 Minuten | Backzeit Kartoffeln: 25-30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Steaks:

- 4 Dry Aged Rindersteaks von Schmäzle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Öl
- 30 g Butter

Für die Tomaten-Knoblauchbutter:

- 125 g weiche Butter
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Kräuter-Öl der getrockneten Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 EL Aceto Balsamico
- Meersalz, Pfeffer

Für die Smashed Potatoes:

- 12 kleine Kartoffeln
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Teelöffel gemahlener Rosmarin
- 1 kl. Zweig Rosmarin
- Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

- Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht mehr so kalt sind.
- Kartoffeln** waschen und **mit der Schale** in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und bei mittlerer Hitze garkochen. Abgießen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kartoffeln **mit einem Glas plattdrücken**.
- Knoblauch und Rosmarin fein zerkleinern. Olivenöl in eine Schüssel geben. Rosmarin, Salz, Pfeffer und Knoblauch dazugeben und mischen. Das **Kräuter-Öl** über den Kartoffeln verteilen.
- Kartoffeln im vorgeheizten Backofen **bei 200° C** Umluft **25-30 Minuten** knusprig backen.
- Tomaten-Knoblauchbutter:** Tomaten und Knoblauch fein hacken. Butter, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Öl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer vermischen und beiseite stellen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. **Steaks** in die Pfanne legen und **von beiden Seiten bei hoher Temperatur scharf anbraten**. Nach dem Wenden die halbierte Knoblauchzehe und den Rosmarin-zweig zugeben. Temperatur herunterschalten und die Butter in die Pfanne zu den Steaks geben. Die Steaks mit Butter beträufeln.
- Steaks aus der Pfanne nehmen, **in Alufolie wickeln** und in eine Auflaufform legen.
- Zu den Kartoffeln in den Ofen schieben. Mit einem Thermometer bis zur gewünschten **Kerntemperatur (ca. 56° C)** garen.
- Die Steaks **5 Minuten** in der Alufolie **ruhen lassen**, danach mit der Tomaten-Knoblauchbutter und den Smashed Potatoes anrichten und servieren.

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de