



Galloway meets Hasselback

-  PERSONEN
-  MITTEL
-  75 MIN

EINKAUFLISTE:

Für die Steaks:

- 2 Hüftsteaks z.B. vom Galloway Rind (je ca. 250 g)
- ½ Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Für die Kartoffeln:

- 2 große Kartoffeln (Back- und Grillkartoffeln)
- 1 Zehe Knoblauch
- ein paar Tropfen Olivenöl
- etwas Butter
- 2 EL Parmesan
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (geräuchert)

Für den Sauerrahmdip:

- 200 g Sauerrahm
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Schnittlauch
- ½ EL Petersilie
- Salz, Pfeffer

Kategorie: MITAGESSEN

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen. Mit Hilfe von zwei Chinesischen Stäbchen, alternativ zwei Kochlöffelstiele, die Kartoffeln parallel sehr dünn einschneiden. D.h. die Stäbchen links und rechts von der Kartoffel platzieren und mit einem Küchenmesser genau bis zum Stäbchen einschneiden. Somit wird verhindert, dass die Kartoffel ganz durchgeschnitten wird.

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Anschließend zwischen den Scheiben verteilen und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen.

Etwas Olivenöl darüber verteilen. Die Kartoffeln ca. eine Stunde backen, bis sie oben schön knusprig sind.

Nach einer halben Stunde Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen, kleine Stückchen Butter zwischen die Scheiben stecken und Parmesan über die



Kartoffeln streuen. Die restliche halbe Stunde im Ofen weiter backen lassen. Das Fleisch ca. eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Knoblauch fein hacken und das Fleisch damit würzen, sowie mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch waschen, und in feine Ringe schneiden zusammen mit einem Becher Sauerrahm in eine kleine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill anheizen oder eine Pfanne auf dem Herd auf höchster Stufe heiß werden lassen. Fett dazu geben und ebenfalls heiß werden lassen. Das Hüftsteak für ca. 4 Minuten auf beiden Seiten schön braun anbraten, damit es Medium wird. Anschließend kurz ruhen lassen.

Mit den Kartoffeln und dem Sauerrahmdip servieren.



Rezept von Joyful Food für Gerolsteiner.