

BeO-Kochtipp

Huftsteak im Rosmarinmantel mit Johannisbeerianke u Rande chips

Zutaten

4	Huftsteaks
1 Ei	Bratanke
8	Längi Rosmarinzweig
	Fleischwürz

Randenchips

2	Mittelgrosi Rande
4 dl	Rapsöl
	Salz
	Johannisbeerianke



Zubereitung

Mir föh grad mit de Chips a. Für die chöit ihr dr Rande rüste, i dünni Schibe hoble u mitemne Chuchipapier troche tupfe.

När chli Öl imene höche Topf uf 180 Grad erhitze u die Rande portionewis im Öl für 4-5 Minute fritiere.

Itz die Chips usenäh, ufes Chuchipapier lege, la abtropfe u liecht salze.

Im 2. Schritt chöme mir zum Fleisch. Das chöit ihr guet würze u im heisse Bratanke beidsitig für je 1 Minute guet abrate, när usenäh u ufene vorgwärmti Platte lege.

Witer im vorghiezte Bachofe bi 80 Grad für öpe 25 Minute niedergare. I de letschte 2 Minute d Temperatur uf 200 Grad erhöche, dass z Fleisch ganz heiss wird.

Zum Schluss z Fleisch us em Ofe näh, je zwöi Rosmarinzweig schön um die Steaks lege u uf beidne Site mit ere Schnuer zämä binde.

Zäme mit de Randenchips u em Johannisbeerianke sofort serviere.

Es Chrütterrisotto oder ou Röstikrokettli passie hie wunderbar derzue.

Rezept aus dem Buch:

Kathrins Fleischküche

