

Porterhouse-Steak mit Chimichurri, Gemüse, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

800 g Porterhouse-Steak, 4-5 cm	600 g festk. Kartoffeln	1 Zuckermais Kolben
1 rote Paprikaschote	1 rote Zwiebel	8 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Koriandergrün	1 Bund Minze
1 TL Chiliflocken	50 ml weißer Essig	220 ml Olivenöl
50 ml Gemüfefond	50 ml trockener Weißwein	Butterschmalz
grobes Meersalz	Papaya-Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen, in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit der Ausstechform zu Kreisen stanzen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin kochen. Anschließend die Kartoffeln abtropfen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von jeder Seite kräftig anbraten, ohne sie ständig zu wenden. Die Temperatur rechtzeitig reduzieren und die Scheiben aus der Pfanne nehmen. Anschließend mit dem Meersalz und dem Papaya-Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien, schälen, in Stücke schneiden und in die Pfanne dazugeben. Die Blätter vom Maiskolben entfernen, die Kolben waschen, die Maiskörner herunter schneiden und ebenfalls zu dem Gemüse geben. Anschließend den Gemüfefond und den Weißwein hinzugeben. Das Ganze fünf Minuten garen. Die Hälfte der Petersilie waschen, hacken und dazugeben. Mit dem Meersalz und dem schwarzen Pfeffer abschmecken. Aus den Maisblättern mit Hilfe der Zahnstocher ein Körbchen formen und das Gemüse einfüllen. Eine Pfanne vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in die Pfanne legen. Nach drei Minuten das Fleisch drehen. Nach weiteren etwa drei Minuten das Steak wenden. Das Fleisch sollte etwa 50 Grad Kerntemperatur haben. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Je etwa fünf Zweige des Korianders und der frischen Minze waschen und grob hacken. Den Knoblauch und die Kräuter in eine Auflaufform streuen. Das Steak darauf legen und mit 70 Millilitern Öl begießen. Das Fleisch einige Male wenden. Mindestens fünf Minuten die Form mit Alufolie abdecken. Das Fleisch anschließend vom Knochen lösen und in Tranchen schneiden. Den Fleischsaft mit dem Öl mischen und das Fleisch beträufeln. Die restliche Petersilie, den restlichen Koriander und die Minze waschen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und mit den Kräutern zerkleinern. Anschließend Meersalz, Pfeffer und die Chiliflocken untermixen. Das restliche Öl, den Essig und 50 Milliliter kaltes Wasser zugießen und die Sauce so andicken. Bei Bedarf noch nachwürzen. Das Chimichurri sollte kräftig und würzig schmecken. Das Porterhouse-Steak mit dem Chimichurri, dem Gemüse und den gebratenen Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 22. April 2013