

Entrecôte, Garnelen, Kräuterbutter, Kartoffel-Ecken

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 Garnelen, geschält 1 EL Butterschmalz Chili, Salz

Für das Steak:

2 Entrecôte, à 150-200 g 1 EL Butterschmalz Meersalz, Pfeffer

Für die Kartoffelecken:

200 g festk. Drillinge 3 Knoblauchzehen 1 TL edelsüßes Paprikapulver

$\frac{1}{2}$ TL Currypulver 3 EL Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für den Tsatsiki:

80 g Salatgurke 1 kleine Knoblauchzehe 250 g griech. Joghurt

1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

100 g weiche Butter 1 kleine Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse

2 Zweige Dill 2 Zweige glatte Petersilie $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Salz Pfeffer

Für die Garnelen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen 3 Minuten lang rundherum bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und Chili würzen.

Für das Steak:

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, das Steak bei starker Hitze 1 Minute je Seite scharf anbraten, danach die Hitze reduzieren und pro Seite 2 Minuten weiterbreiten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Fleisch vor dem Servieren würzen.

Für die Kartoffelecken:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kartoffeln mit Schale waschen, trocknen und vierteln.

In einer großen Schüssel Öl, Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Kartoffeln mehrmals im gewürzten Sonnenblumenöl wenden. Knoblauch ungeschält mit der Schneide eines Messers andrücken und zusammen mit den Kartoffeln auf das Backblech verteilen. 30 Minuten lang backen.

Für den Tsatsiki:

Gurke waschen, trockentupfen und fein in eine Schüssel raspeln. Etwas Salz hinzugeben und die Gurken für zehn Minuten Wasser ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Die Gurken auspressen und mit dem Joghurt vermengen. Knoblauch und Olivenöl hinzugeben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Kräuterbutter:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Kresse zupfen.

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Butter schaumig schlagen. Kräuter und Knoblauch mit der Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pia Carina Becker am 27. Januar 2025