

Schinken-Steak mit Käse, Kartoffel-Würfel, Rote Bete

Für 2 Personen

2 Scheiben Kasseler	2 Kartoffeln, groß, fest	2 Knollen Rote Bete
1 Ei	2 Zwiebel, klein	2 EL Essig
2 EL Milch	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, kraus
25 g Parmesan	2 EL Olivenöl	1 EL Pflanzenöl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Das Ei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Käse reiben und unter die Eimasse heben. Das Kasseler waschen, trocken tupfen und in der Käsemasse wenden. Die Kasselersteaks auf beiden Seiten sechs Minuten in Butterschmalz braten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun braten. Die Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen. Die rote Beteknollen in Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Jeweils zwei Esslöffel Essig und Öl zusammen mit der Zwiebel und der Milch zu einem Dressing vermischen. Die rote Bete-Scheiben mit den Zwiebelwürfeln und dem Dressing vermischen. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kasselersteaks zusammen mit den Kartoffeln anrichten und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren. Dazu den Salat servieren.

Hannelore Ostgathe am 07. September 2009