

Rinderhüftsteak auf Salbei-Kürbis-Stampf mit Caesar Salad

Saftiges Steak, cremig würziger Kürbisstampf und knackiger Salat. Was will man mehr?



Zutaten für 2 Personen:

- ¾ Hokkaido-Kürbis
- 400 ml Gemüsebrühe
- 6 Blätter Salbei
- 100 g Sahne
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 Rinderhüftsteaks (ca. 2,5 cm dick)
- 2 Zweige Rosmarin
- 2-3 Romana-Salatherzen
- 1 Zwiebel

Zutaten für das Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige frische Petersilie
- 25 g geriebener Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- 30 ml Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- 1 Prise brauner Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Ofen auf 120 Grad vorheizen.
- Kürbis entkernen, in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe bei offenem Deckel ca. 15 Minuten gar kochen. Flüssigkeit abgießen. Salbei fein hacken. Sahne, Butter sowie den fein gehackten Salbei zum Kürbis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, stampfen und bei Bedarf im Ofen warmhalten.
- Fleisch eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, so brät es gleichmäßiger durch. Rindersteak in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Öl von beiden Seiten 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit einem Rosmarinzweig einzeln in Alufolie einschlagen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
- Währenddessen den Salat in dicke Streifen schneiden und die Zwiebel fein hacken.
- Knoblauch und Petersilie hacken und zusammen mit Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft, Wasser, braunem Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verarbeiten. Salat, Zwiebeln und Dressing gut vermengen.
- Die Rinderhüftsteaks zusammen mit dem Salbeikürbis-Stampf und dem Salat servieren.