

Spider Steak mit Süßkartoffelpüree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 6-8 Spider Steak (ca. 800 g)

ZUTATEN:

- 600 g Süßkartoffeln
- Salz
- Zucker
- 500 g Schlagsahne
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 4 EL Schmand
- Alufolie

ZUBEREITUNG:

- Steaks ca. 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Inzwischen Süßkartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit je 1 TL Salz und Zucker mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Von den Steaks das Fett abschneiden. Die Steaks trocken tupfen und rundherum mit je 1 TL Salz und Zucker einreiben. Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Gewürzte Süßkartoffelwürfel und Sahne in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15–20 Minuten weichkochen.
- Öl in einer großen Pfanne nach und nach erhitzen. Steaks darin portionsweise von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Butter zu den Süßkartoffeln geben, alles in der Sahne zu Püree stampfen. Mit Salz abschmecken. Fleisch und Püree mit je 1 EL Schmand auf Tellern anrichten.
- Fleisch- und Gemüsereste in heißem Wasser kochen. So entsteht ganz nebenbei eine herrliche Brühe, die nur noch gesalzen werden muss.