

Filetsteak mit Süßkartoffel-Pommes

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	31 g
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	37 g
Brennwert	700 kcal / 2.940 kJ

Zutaten 4 Portionen

Kräuterbutter & Salat:

- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Stiele Basilikum
- 4 Stiele Oregano
- 100 g Butaris Butterschmalz
- 400 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 EL Obstessig
- 1 EL Sonnenblumenöl

Pommes:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 1 kg Butaris Butterschmalz

Fleisch:

- 4 Rinderfiletsteaks (à 150 g)
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für die Kräuterbutter Blättchen bzw. Nadeln vom Rosmarin, Basilikum und Oregano abzupfen und hacken. Butaris Butterschmalz und Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kaltstellen.



Schritt 2/5

Für den Tomatensalat Tomaten grob würfeln. Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren.

Schritt 3/5

Für die Pommes Süßkartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. Butaris Butterschmalz auf ca. 170 °C erhitzen. Süßkartoffeln darin portionsweise ca. 3 Minuten frittieren und warmhalten.

Schritt 4/5

Für das Filetsteak Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten.

Schritt 5/5

Filetsteak, Kräuterbutter, Kartoffeln und Tomatensalat auf Tellern anrichten. Mit Kräutern bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.