Steak mit Chimichurri, Süßkartoffelpüree & Speckbohnen

Zutaten: für 4 Personen

500 g Süßkartoffeln, ohne Schale
60 ml Milch
½ + 2 EL BUTARIS Butterschmalz
500 g Prinzessbohnen
8 Scheiben Frühstücksspeck
4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
Knoblauchzehen und etwas Rosmarin nach Belieben
¼ Bund Petersilie
1 Chili
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln in Würfel schneiden und in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und warm halten.
2. Währenddessen die Bohnen putzen und in reichlich Salzwasser bissfest garen, anschließend kalt abschrecken. Die Bohnen in acht Portionen teilen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln.
3. In einer Grillpfanne oder beschichteten Pfanne die Speckbohnen und die Rumpsteaks anbraten. Nach Belieben Rosmarin und Knoblauch zum Aromatisieren dazugeben.
4. Petersilie, Chili und Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl verrühren. Den Chimichurri-Dip (ursprünglich eine argentinische Steaksoße) mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Milch nach Belieben erwärmen und mit den Süßkartoffeln und dem restlichen BUTARIS Butterschmalz zu einem feinen Püree verarbeiten. Das Püree mit Salz und Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	58 g
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	62 g
Brennwert	908 kcal / 3.802 kJ

Pressekontakt:
UHLIG PR & KOMMUNIKATION GmbH
Kattrepelsbrücke 1, 20095 Hamburg
Carola Blaschke, 040 767 969-34, Carola.Blaschke@uhlig-pr.de

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/ Belege erbeten
Bildnachweis: © BUTARIS/ by Schaldach & Schmid GbR Schätze aus meiner Küche

Pressekontakt:
UHLIG PR & KOMMUNIKATION GmbH
Kattrepelsbrücke 1, 20095 Hamburg
Carola Blaschke, 040 767 969-34, Carola.Blaschke@uhlig-pr.de