

Nackensteak mit Zwiebeln, Kartoffel-Salat, Bier-Sauce und Feldsalat

 happy-mahlzeit.com/2021/08/05/nackensteak-mit-zwiebeln-kartoffel-salat-bier-sauce-und-feldsalat

Zutaten für 2 Personen

Für die Steaks:

- 2 Nackensteaks à 250 g
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 330 ml Bier
- 2 Zwiebeln
- 50 g Mehl
- 3 EL Schmand
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 25 g Kapern, sauer
- 1,5 EL weißer Balsamico-Essig
- 1,5 EL Zucker
- 1/2 TL Kümmel
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- 100 g Feldsalat
- 1 EL Nussöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise feines Salz

Zubereitung:

Für den Kartoffel-Salat Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit Kümmel und Lorbeerblatt gar kochen, heiß schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und andünsten.

Aus Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und etwas heißem Wasser eine Marinade bereiten. Die Kartoffeln mit Kapern und der Speck-Zwiebel-Mischung in die Marinade geben, unterheben und etwas ziehen lassen.

Die Nackensteaks waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite in 2 EL Rapsöl einer Pfanne anbraten. Nach dem Wenden die Oberseite mit Senf bestreichen. Alles mit Bier ablöschen und ca. 15 Minuten schmoren lassen. 1 Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit schmoren lassen. Am Ende alles mit Schmand binden.

Die restliche Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und im restlichen Rapsöl kross ausbacken.

Für den Feldsalat aus Nussöl, Apfelessig, Salz und Zucker eine Marinade herstellen. Den Feldsalat waschen, trocken wedeln und durch die Marinade ziehen.

Die Nackensteak mit warmem Kartoffel-Salat, Bier-Sauce und Feldsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette auf Tellern anrichten.

Rezept: Gudrun Katzmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. August 2016

Episode: Leibgerichte