

# Bistecca alla Fiorentina mit Gremolata und gebratenen neuen Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/bistecca-alla-fiorentina-mit-gremolata-und-gebratenen-neuen-kartoffeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/bistecca-alla-fiorentina-mit-gremolata-und-gebratenen-neuen-kartoffeln)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 T-Bone-Steaks á 600 g
- Butterschmalz

## Für die Gremolata:

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 1/2 Bund Zitronenmelisse
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Für die Kartoffeln:

- 400 g neue Kartoffeln
- 1 Bund Basilikum
- Fleur de sel
- Olivenöl

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Steaks waschen, trockentupfen und am Fettrand einschneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite 3 Minuten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten nachgaren.

Für die Kartoffeln Olivenöl in einer Wokpfanne erhitzen. Die Kartoffeln säubern, in Scheiben schneiden, im Wok anbraten, leicht salzen, etwa 10 Minuten garen.

Für die Gremolata die Schale von den Zitronen reiben. Petersilie und Zitronenmelisse waschen, trockentupfen und Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter kleinhacken und mit dem Abrieb der Zitrone vermengen. Knoblauch abziehen, kleinhacken und dazugeben. 1 der abgeriebenen Zitronen halbieren, auspressen und je nach Geschmack den Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse nochmals gut vermengen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln Basilikum waschen, trockentupfen, Blätter von den Stielen zupfen. Die Basilikumblätter grob hacken, zu den Kartoffeln in den Wok geben und durchschwenken.

Die Steak aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Bistecca alla Fiorentina (T-Bone-Steak) mit Gremolata und gebratenen neuen Kartoffeln auf Tellern anrichten.

Rezept: Francesco Mele

Quelle: Die Küchenschlacht vom 3. August 2016

Episode: Das perfekte Steak