

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Nathalie Pötsch

Rindersteak mit grünen Bohnen und Kräuterbutter

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Angus Filet Steaks, à 180 g
Neutrales Öl, zum Anbraten
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Steak auf jeder Seite in einer Steak-Pfanne in Öl und Butter kurz anbraten, dann mit der Pfanne für einige Minuten in den Backofen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnen:

400 g grüne, frische Prinzessbohnen
80 g gewürfelter Speck
4 Stücke eigelegte Paprika
1 Zwiebel
1 Packung Feta
1 EL Balsamico-Essig
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Bohnen putzen, in Wasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten und Bohnen darin schwenken.

Paprika gut abtropfen lassen, würfeln und unter die Bohnen heben. Essig darüber träufeln. Feta würfeln und auf die Bohnen streuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Butter:

2 Knoblauchzehen
150 g weiche Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer unter die Butter mischen abschmecken und portionieren.

Steak auf die Bohnen legen und mit Kräuterbutter servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.