



Prep Time
10



Cook Time
15



Portionen
2 Personen



Aufrufe
170



Zutaten

2 Steak

4 Kartoffeln

1 Aubergine

1 Teelöffel Pomix von Oswald

1/2 Teelöffel Agliata von Oswald

1/2 Teelöffel Rustica von Oswald

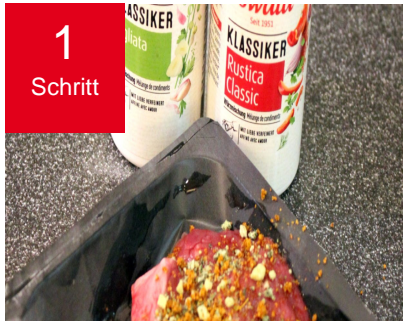
200 ml Milch

20 g Sauce Béarnaise Pulver von Oswald

3 Esslöffel Öl

STEP BY STEP

Fleisch marinieren, Kartoffeln und Aubergine vorbereiten, Kartoffeln und Aubergine braten, Fleisch braten, Sauce zubereiten, servieren.



Fleisch marinieren

Die Steaks mit Agliata und Rustica gut würzen. 10 Minuten marinieren lassen.



Gemüse vorbereiten

Unterdessen die Kartoffeln und Aubergine schälen und in gleich grosse Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit dem Pomix würzen.



Gemüse kochen

2 EL Öl in einem Wok erhitzen und die Kartoffel und Auberginen darin gut braten.



Steak braten

In einer separaten Pfanne das restliche Öl erhitzen, bis es fast raucht. Die Steaks reingeben und ca. 20 Sekunden auf einer Seite braten, dann wenden. Kurz und ganz heiss, bedeutet, der Saft bleibt im Steak! Ich brate immer ca. 30-40 Sekunden pro Seite, dann wende ich, so wird das Steak gleichmässig gebraten. Nach Wunsch Saignant, Medium oder durchbraten.



Sauce kochen

Unterdessen das Béarnaise Pulver in die Milch mischen und langsam aufkochen, ca. 3 Minuten mit dem Schwingbesen mischen, bis die Sauce eindickt.



Servieren

Alles zusammen servieren.