

Hüferlsteak mit Basilikumbutter

und Topinambur-Chips



● Rind

🕒 ca. 1 h

🍴 einfach



Personen: 4 · Zubereitung: 25 min · Gesamtdauer: 1 h
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Hüferlsteak, Nuss**

ZUTATEN

Hüferlsteak

- 4 Scheiben ehrlich.tirol Hüftsteak
- 1 EL Butterschmalz

Topinambur-Chips

- 4 Stk. Topinamburn
- 2 EL Olivenöl

Basilikumbutter

- 30 g Parmesan
- 3 Stängel Basilikum
- 50 g weiche Butter
- ½ TL Fleur de Sel
- 1 TL rote Beeren

- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topinambur waschen und in dünne Scheiben schneiden. Topinambur-Scheibchen auf ein Backblech geben, mit dem Olivenöl übergießen und mit den Händen vermischen, bis sie gut mit Öl überzogen sind. Dann die einzelnen Scheiben so auflegen, dass sie nicht überlappen. Für 10–15 Minuten im Backrohr backen, bis sie goldgelb und knusprig sind, dabei 1 x wenden.

02. Die Hüferlsteaks sollten etwa 3 cm dick sein. Das Fleisch salzen und pfeffern, Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann bei kleiner Temperatur weitere 2–3 Minuten auf jeder Seite braten, anschließend in Alufolie wickeln und für 10 Minuten rasten lassen.

03. Für die Basilikumbutter den Parmesan reiben und mit 2 Stängeln Basilikum und der Butter in der Küchenmaschine gut mixen, bis die Butter vom Basilikum eine leicht grüne Farbe angenommen hat. Fleur de Sel und die Hälfte der roten Beeren untermischen und die Butter mithilfe von zwei Löffeln zu kleinen Nocken formen. Die Blätter vom restlichen Basilikum abzupfen und grob schneiden, mit den übrigen roten Beeren mischen und die Butterportionen darin wälzen.

04. Die Hüferlsteaks mit den Topinambur-Chips auf Tellern anrichten und mit der Basilikumbutter dekorieren.

TIPP

Das Basilikum in der Butter kann durch beliebige Kräuter ersetzt werden.



HAT'S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

