

REZEPT

Pfefferrahm-Hüftsteak mit Honigkuchen-Kartoffelgratin



Foto: frischli

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg geschälte Kartoffeln; 1 Liter frischli Gratin-Sauce; 100 g Honigkuchen, feingewürfelt; 150 g geriebener Käse; 1,5 kg grüne Bohnen; 1,5 kg Rinderhüftsteaks; 30 g eingelegter grüner Pfeffer; 30 g Speisestärke; 1 l frischli Küchen-Profi-Sahne 20 %; Salz; 150 g roher Schinken, in dünnen Scheiben

Zubereitung:

Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, mit frischli Gratin-Sauce und Honigkuchen in ein tiefes GN-Blech schichten und bei 175 Grad 30 Minuten im Ofen garen. Gratin mit Käse bestreuen und weitere 20 bis 30 Minuten gratinieren. Die grünen Bohnen garen. Die Hüftsteaks scharf anbraten und im Ofen weitergaren.

Für den Pfefferrahm den eingelegten Pfeffer zerdrücken, mit der Speisestärke zur frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % geben, erhitzen und mit Salz abschmecken.

Die Schinkenscheiben anbraten und Bohnen mit dem Schinken umwickeln. Hüftsteaks, Gratin, Bohnen und Pfefferrahm anrichten.