

Rindersteak & Jackson Potatoes

Zutaten

für 4 Portionen

Jackson Potatoes:

- 4 große mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Öl, 4 EL Butter
- 20 g frisch geriebener Cheddar
- 50 g gebratener Bacon, gehackt
- Salz, Pfeffer, 125 g Crème fraîche
- 2 Eigelbe, 10 g Butterflöckchen
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Rindersteak:

- 4 Rinderkoteletts, je etwa 3 cm dick
- Salz, Pfeffer, 2 EL Öl



Zubereitung

1.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, ringsum mit Öl bestreichen und etwa 1 Stunde im Ofen backen, bis sie gar sind.

2.

Die Kartoffeln herausnehmen, leicht abkühlen lassen und jeweils einen Deckel abschneiden. Das Innere bis auf einen 1 cm dicken Rand vorsichtig auslösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 3 EL Butter, Käse und Bacon untermischen und die Masse salzen und pfeffern. Die Crème fraîche mit den Eigelben verrühren, unter die Kartoffelmasse mischen und die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen.

3.

Die Ofentemperatur auf 200°C erhöhen. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter ausstreichen, die gefüllten Kartoffeln einsetzen, mit den Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen noch 5 bis 10 Minuten überbacken.

4.

In der Zwischenzeit die Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine Grillpfanne oder einen Holzkohलगrill anheizen. Die Pfanne oder den Rost leicht ölen und die Steaks unter Wenden bis zum gewünschten Gargrad grillen. Die Jackson Potatoes aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und zum gegrillten Steak reichen.

BBQ-Saucen

Perfekt wird der Steakgenuss erst mit der richtigen Sauce! Bei diesen fantastischen vier, eigens von AIDA Chefkoch Günther Kroack entwickelten Steaksaucen ist für jeden Geschmack die Richtige dabei: »Smoky Low & Slow« punktet mit tomatiger Schärfe, »Fresh & Fruity« überzeugt mit Zitrusaromen, »Georgia's Best« mit einer fruchtigen Feigen-Zwiebel-Note und die kräftig-würzige »Old Fashioned« als Klassiker zu Beef. Das ganze Programm gibt's übrigens auch zum Bestellen für zu Hause.