



# Kochclub

## Porterhousesteak mit Country-Kartoffeln und Barbecuesauce



© Zabert Sandmann Verlag, Erling-Streit/ Food Photo & Video

### Zutaten für 4 Personen:

#### *Für die Countrykartoffeln und das Steak:*

- 800 g festkochende Kartoffeln
- g Salz
- 1 g Lorbeerblatt
- 5 g getrocknete rote Chilischoten
- 5 EL Olivenöl
- 1 ½ EL Öl
- 1,600 g Porterhousesteaks (à ca. 800g)
- 1 EL braune Butter
- 2 g Knoblauchzehen (in Scheiben)
- 3 g Zweige Rosmarin
- g Chilisalz

#### *Für die Barbecuesauce:*

- 100 ml Ananassaft
- 100 ml Espresso
- 300 g Tomatenketchup
- 1 EL Honig
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver (Piment La Vera picante)
- 10 g Rauchsatz aus der Mühle
- g Chiliflocken
- 1 abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 2 g Knoblauchzehen (in Scheiben)

#### *Für die Kräuterbutter:*

- 200 g weiche Butter
- 15 g Schalotten
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Petersilie (frisch geschnitten)
- 2 EL Kerbel (frisch geschnitten)
- 2 EL Estragon (frisch geschnitten)
- 8 g Basilikum (frisch geschnitten)
- 2 g geriebene Knoblauchzehen
- 1 geriebener Ingwer
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitrone
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Zimtspitter
- ½ TL Anissamen
- g Chilisalz

## ***Wichtige Küchengeräte***

Sparschälerscharfes

MesserSchneidebrettTopfSiebAbtropfblechPinselHandrührgerätSchüsselPfanne

## ***Zubereitung***

Für die Countrykartoffeln den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser mit Lorbeerblatt und Chilischote 5 bis 10 Minuten garen. In ein Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Die Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, das Olivenöl darüberträufeln und mit den Kartoffelwürfeln mischen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten.

Die Backofentemperatur auf 100°C herunterschalten, auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Eine Pfanne erhitzen, mit einem Pinsel das Öl darin verteilen, Steaks hineinlegen und rundum anbraten. Auf das Ofengitter legen und die Steaks je nach Dicke und Knochenanteil knapp 1 Stunde rosa durchziehen lassen.

Für die Barbecuesauce den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Sauce mit Paprikapulver, Rauchsatz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Für die Kräuterbutter die Butter mit dem Schneebesen oder in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Senf, Kräutern, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale unter die Butter mischen. Pfeffer- und Korianderkörner, Zimtsplitter und Anissamen mischen und in eine Gewürzmühle füllen. Die Butter mit der Mischung aus der Mühle und mit Chilisatz würzen.

Kurz vor dem Servieren die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze schwenken. Den Knoblauch und den gewaschenen Rosmarin dazugeben und die Country-Kartoffeln mit Chilisatz würzen.

In einer Pfanne 1 bis 2 EL Kräuterbutter zerlassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Butter wenden. Die Steaks in Scheiben schneiden und mit den Country-Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die Barbecuesauce und die restliche Kräuterbutter dazu servieren.

**Nährwertangaben (pro 100g):** Energie: 161,00 kcal, Fett: 9,51 g, Kohlenhydrate: 7,10 g