

**Kochen
mit Globus**



**Gebratenes Frühlingsgemüse
mit Rindersteak-Würfeln auf Reibekuchen**



Zutaten:

- 1–2 Mairübchen
- 4 Stangen grüner Spargel
- 8 Erdbeeren
- 8 Radieschen mit Grün
- 8 Frühlingszwiebeln
- 40 g Butter
- 40 ml natives Rapsöl
- brauner Zucker
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- 500 g Reibekuchenmasse
- das Grün der Frühlingszwiebeln
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat
- 40 ml natives Rapsöl
- 20 g Butter

Dazu passt: Ein junger kräftiger Rotwein

- 500 g Rinder-Steakhüfte
- raffiniertes Erdnussöl
- (oder anderes Bratöl)
- 30 ml helle Sojasoße
- 30 ml Crema di Balsamico

Frische Kräuter
(wie Blattpetersilie,
Koriander, Estragon,
Kerbel)



4 Pers.



30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Gemüse putzen, ggf. schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Die Erdbeeren und verschiedenen Gemüsesorten separat in einer großen Pfanne mit Butter und Rapsöl braten.

Bei jedem Durchgang etwas frisches Öl und Butter dazugeben und das Gemüse mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne zwischendurch nicht ausspülen.

Ist das Gemüse jeweils bissfest gegart, kommt es im Backofen in ein entsprechend großes Gefäß und wird dort bei 70 °C–80 °C warm gehalten. Am besten große Teller zum Anrichten dazu stellen.

Reibekuchenmasse mit dem fein geschnittenen Grün der Frühlingszwiebeln mischen und würzen. Vier ca. 16 cm große, dünne Reibekuchen schön kross anbraten. Danach ebenfalls im Backofen warm halten.

Das Fleisch in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit etwas Erdnussöl unter gelegentlichem Wenden braten. Sind alle Fleischstücke rundherum kross angebraten, nimmt man sie aus der Pfanne. Die Pfanne nun mit Soja und Balsamico ablöschen, Bratensatz lösen und dann die Hitze reduzieren. Fleisch dazugeben, glacieren und würzen. Reibekuchen jeweils in der Mitte eines Tellers platzieren. Gemüse und Fleisch darauf abwechselnd anrichten und mit den Kräutern dekorieren.

