

  
**Kochen  
mit Globus**



**Malzbierschwenker  
mit ofengeschmortem Kartoffelsalat,  
Radieschen und Bettsächer**





## Zutaten:

4 Schweinenackensteaks

1 Zwiebel

1 Stück (ca. 30 g) frischer Ingwer

4 Zweige Zitronenthymian

Grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

200 ml Malzbier

30 ml hoch erhitzbare

Globus Raps-Bratöl

20 ml hoch erhitzbare

Globus Raps-Bratöl

800 g festkochende Salatkartoffeln

(Drilling, Bamberger Hörnchen o.ä.)

80 ml natives Rapsöl

1 Zwiebel

1 Bund Radieschen mit Grün

4 Zweige Zitronenthymian

Salz, schwarzer Pfeffer

120 g gelber Löwenzahn

(Bettsäacher)

2 EL Apfelessig

holzfassgereift

1 EL Senf

2 EL Malzbier

6 EL natives Rapsöl

Salz, weißer Pfeffer

Beilage: Baguette

*Dazu passt: Malzbier, Bier oder Weißwein*



4 Pers.



45 Min.



Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Die Steaks nebeneinander in ein Mariniergefäß legen.

Zwiebel pellen und in halbe Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden, die Blättchen vom Thymian entfernen. Zwiebel, Ingwer, Thymianblättchen, Malzbier und Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und über die Steaks gießen. Für mehrere Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Kartoffeln gründlich (mit einer Bürste) waschen und in ca. 1 cm starke Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit dem Öl vermischen, salzen und im Backofen 10–15 Minuten (je nach Kartoffelart und Größe) auf einem mit Backpapier belegten Blech (auf der unteren Einschubleiste) bei 180 °C Umluft garen. Nach der Garzeit die geputzten, halbierten und mit etwas Grün belassenen Radieschen zu den Kartoffeln geben. Alles erneut mit Salz, Thymian und mit einer kräftigen Portion Pfeffer würzen und für weitere 15 Minuten im Backofen lassen.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, abstreifen und auf einem Küchentuch kurz antrocknen lassen. In einer Grillpfanne das Öl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten 3 Minuten garen. Danach auf ein Backfengitter geben, mit der Marinade belegen und über den Kartoffeln für 15 Minuten im Backofen fertigbaren. (Tipp: Natürlich gelingt dieses Gericht wesentlich besser auf einem Schwenker!)

Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Danach erneut abschmecken. Löwenzahn putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden und im warmem Wasser waschen und trocken schleudern.

Löwenzahnsalat flach auf Tellern anrichten, die warmen Radieschen-Kartoffeln auf den Salat geben und mit der Vinaigrette begießen. Schwenker zum Salat legen.

