

Tici Kaspar

BEIRIEDSCHNITTE MIT KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN

Für 4 Portionen:

- 4 Beiriedschnitten á 200 g
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butter
- 300 g Sellerie
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Prise Muskat
- 80 g Parmesan, gerieben

Gratin

- 200 g Milch
- 100 g Sahne
- 600 g festkochende Kartoffeln

Außerdem

- Butter zum Ausfetten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
- Die Kartoffeln mit einer feinen Reibe in die Milch-Sahne-Mischung reiben. Den Sellerie schälen und ebenfalls in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden und beimengen.
- Auf mittlerer Temperatur für einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht, bzw. bis die Kartoffelstärke zu binden beginnt.
- Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. In ausgebutterte Förmchen abfüllen und mit Parmesan bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Heißluft für ca. 35 - 40 Minuten goldbraun backen.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Bratpfanne beidseitig gemeinsam mit dem Rosmarin scharf anbraten.
- Vom Herd nehmen, Butterstücke in die Pfanne geben. Die aufgeschäumte Butter über die Steaks gießen.
- Auf einen Gitterrost setzen (darunter ein Backblech), Kerntemperaturfühler einstecken und im Ofen bei 90°C Heißluft garen bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist.
- Im ausgeschalteten Ofen kurz rasten lassen und anschließend mit dem Kartoffel-Sellerie-Gratin servieren.

TIPP! Beiried in Scheiben schneiden und mit Rucola, Olivenöl und Parmesan servieren!

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel