



Ciabatta-Steak-Sandwich mit Smashed Potatoes & leckerem Senf-Dipp

Zutaten:

- 100 g Kartoffeln (Drillinge)
- 600 g Rinderhüftsteak
- 2 Zwiebeln
- 20 g Senf
- 80 g Frischkäse
- 40 ml Milch
- 4-5 EL Butter

- 2 Ciabatta Brote
- 100 g Rucola od. anderen Salat

Außerdem:
Öl

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Ofen auf 220°C vorheizen.

Kartoffeln waschen und in **Salzwasser** ca. 15. Min kochen.

Steaks waschen, trocknen und beiseite stellen.

2. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in **2 EL Öl** im kleinen Topf erhitzen - farblos anschwitzen. Mit 60 ml **Wasser** ablöschen und einköcheln lassen. 2 EL **Zucker** hinzu unter ständigem Rühren **karamellisieren**. **Salzen**, beiseite stellen.

3. Der **Dip**: **Senf**, **Frischkäse** und **Milch** verrühren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Zucker** abschmecken.

4. Kartoffeln ab sieben abtropfen und auf ein **Backblech** legen. Leicht mit der Gabel andrücken, mit **Öl** beträufeln und **salzen** ca. 15 Minuten in den Ofen

5. In einer Pfanne **Öl** hoch erhitzen, gesalzene **Steaks im heißen Öl scharf anbraten**. In Alufolie gewickelt etwa 10 Minuten ruhen lassen. In der Pfanne 4-5 EL **Butter** schmelzen lassen. Alles vom Herd nehmen.

6. Ciabatta leicht befeuchten und 5 Minuten zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben.

7. Rucola (oder Blattsalat) waschen und trocknen. Die **Rinder-Hüftsteaks** dünn salzen & pfeffern. Den aus dem **Fleisch austretenden Saft** wieder in die Pfanne geben und kurz mit der **Butter** erhitzen.

8. Ciabatta und **Kartoffeln** aus dem Ofen holen. Die Brote mittig quer teilen und **vierteln**. **Schnittflächen** großzügig mit dem **Butter-Fleisch-Sud** begießen. Mit **Zwiebeln**, **Rucola** und den **Steakstreifen** belegen. Zusammenklappen und gemeinsam mit den **Smashed Potatoes** und dem **Senf-Dip** anrichten.

Guten Appetit!

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/ciabatta-steak-sandwich-mit-smashed-potatoes-und-leckerem-senf-dipp>