

# Rindfleisch, sautierte Kartoffeln und Sauce Bearnaise

Zubereitungszeit:  
**30 Min.**

## Kochgeschirr

- 1 große Ingenio-Bratpfanne
- 2 Ingenio-Kochtöpfe
- 1 Ingenio-Glasdeckel (mit dem gleichen Durchmesser wie der große Ingenio-Kochtopf)
- Ingenio-Multideckel



## Zutaten für 2 Personen

- 1 Rib-Eye-Steak, 5 cm dick (ca. 600 g)
- 2 Schalotten, geschält und halbiert
- 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln, halbiert (ungeschält)

- 1 Esslöffel gehackte, frische Petersilie
- 25 g Butter
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Zum Dekorieren:  
ein paar Stiele grüner Spargel

## Für die Sauce Bearnaise

- 6 zerkleinerte schwarze Pfefferkörner
- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 1 Esslöffel grob gehackter, frischer Estragon
- 3 Esslöffel Weinessig
- 2 Eigelb
- 150 g frische Butter
- Salz
- 2 Esslöffel Wasser

**Tipp**



Die Sauce Bearnaise kann durch ein feines Sieb gegossen werden, bevor sie zur Schaumsauce weiterverarbeitet wird. Wenn das Rindfleisch nicht zu groß ist, sollte es vor der Zubereitung im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit es nicht zu schnell gar ist. Sie können ein paar Spitzen von grünem Spargel schnell garen, um sie am Ende der Kochzeit zu den Kartoffeln dazuzugeben.

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln mit Salzwasser in den Kochtopf geben, mit Ingenio-Glasdeckel verschließen und kochen. Öl und Butter in der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch sowie die Schalotten hinzufügen. Das Fleisch auf allen Seiten (jeweils 5 Minuten) anbraten. Den Abgießdeckel verwenden, um die Kartoffeln abzuschütten. In die Bratpfanne geben.
- 3 Die Pfanne mithilfe des abnehmbaren Griffs in den Ofen stellen. Garen Sie das Rindfleisch und die Kartoffeln ca. 15 Minuten bei 180 °C im Ofen.
- 4 Essig, Estragon und gemahlener Pfeffer in dem 16 cm großen Kochtopf um rund 3/4 reduzieren (weniger als eine Minute). Vom Herd nehmen, das Eigelb hinzufügen und mit einem Schneebesen in einer 8 schlagen. Sobald die Schaumsauce verdickt und aufschäumt, nach und nach Butter hinzufügen.
- 5 Das Rindfleisch und die Kartoffeln mithilfe des abnehmbaren Griffs aus dem Ofen nehmen.
- 6 Das Rindfleisch schneiden und die Kartoffeln mit dem Bratfett mischen. Das Ganze mit der Sauce Bearnaise anrichten.



GENIALE IDEE  
VON **Tefal**®