



STEAK MIT GORGONZOLA-KRÄUTERBUTTER UND BUTTERNUTKÜRBIS-KARTOFFELPÜREE

ZUTATEN GORGONZOLA-KRÄUTERBUTTER

- 4 TL Butter, weich
- 4 TL Gorgonzolakäse
- 1 frische Petersilie, gehackt

ZUTATEN STEAK

- 4 Ribeye-Steaks oder einer anderen Art
- Salz und grober Pfeffer
- Olivenöl

ZUTATEN PÜREE

- 1,4 kg Butternut-Kürbis
- 1,4 kg mehliges Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 250 ml Sahne und Milch, zu gleichen Teilen gemischt (oder je nach Wunsch Sahne oder Milch)
- 150 g ungesalzene Butter
- 2 TL Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Salbei, gehackt

ZUBEREITUNG GORGONZOLA-KRÄUTERBUTTER

1. Sahne-Milch-Gemisch, Butter, Gorgonzolakäse und frische Petersilie verrühren.
2. Geben Sie einen Teelöffel der Kräuterbutter auf jedes Steak und lassen Sie sie beim Servieren über die Seiten hinunter schmelzen.

ZUBEREITUNG STEAK

1. Würzen Sie beide Seiten jedes Steaks mit Salz und grobem Pfeffer. Packen Sie die Steaks jeweils einzeln fest in Frischhaltefolie ein und legen Sie sie einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Hinweis: Holen Sie die Steaks 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank, sodass sie sich auf Zimmertemperatur erwärmen können.
2. Erhitzen Sie die iCook-Pfanne mit Deckel auf mittlere Stufe. Die Pfanne hat die richtige Hitze, wenn ein Wassertropfen auf dem Pfannenboden „tanzt“.
3. Geben Sie Olivenöl in die Pfanne und erhitzen Sie es.
4. Geben Sie die Steaks hinein und braten Sie jedes Steak bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten. Wenden Sie die Steaks und braten Sie die andere Seite ebenfalls zwei Minuten. Testen Sie, ob die Steaks gar sind, wenn nicht, braten Sie sie weiter.
5. Nehmen Sie die Steaks vom Herd und lassen Sie sie fünf Minuten ruhen.

ZUBEREITUNG PÜREE

1. Schälen Sie die Kartoffeln und den Butternutkürbis, entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie beides in etwa 2 cm große Stücke.
2. Geben Sie den Butternutkürbis und die Kartoffeln in den 4-L-Dampfkochtopf mit Deckel, bedecken Sie Kartoffeln und Kürbis mit Wasser, geben Sie 1 TL Salz hinein und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Lassen Sie es 10 Minuten köcheln oder testen Sie Kürbis und Kartoffeln, indem Sie sie mit der Gabel hineinstecken. Wenn Kartoffeln und Kürbis fertig sind, schütten Sie das Wasser ab.
3. Geben Sie die Kartoffeln und den Kürbis in den Mixer und mixen Sie.
4. Geben Sie Butter dazu und rühren Sie, bis eine homogene Masse entsteht. Geben Sie das Sahne-Milch-Gemisch dazu und rühren Sie es ein. Rühren Sie Schnittlauch und Salbei ein und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.