

## Rezept

# Steaks mit Kartoffel-Kürbis-Püree

Ein Rezept von Steaks mit Kartoffel-Kürbis-Püree, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	<b>400 g</b> Kürbis (geputzt gewogen; z. B. Hokkaido oder Butternuss)
<b>1 TL</b> gekörnte Rinderbrühe	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Crème fraîche
Salz	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>3 EL</b> Butterschmalz	<b>4</b> Rindersteaks (je ca. 150 g)
Pfeffer, grob gemahle	<b>2</b> Tomaten
<b>1 EL</b> gehackte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Für das Püree die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Kürbisfleisch würfeln. Zusammen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Die Brühe zugeben, zugedeckt aufkochen und in ca. 8 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Inzwischen den Knoblauch schälen, klein würfeln und in der Butter glasig dünsten.
2. Kartoffeln und Kürbis in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer möglichst fein zerstampfen. Crème fraîche und Knoblauch unterrühren und mit Salz und Muskat würzen. Zugedeckt warm halten. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Steaks darin 2-4 Min. scharf anbraten. Wenden, salzen und pfeffern und weitere 2-4 Min. braten. Auf dieser Seite ebenfalls salzen und pfeffern. Auf vorgewärmten Tellern mit Püree und Tomatenachteln anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.