Rezept

Steaks mit Rosmarinkartoffeln

Ein Rezept von Steaks mit Rosmarinkartoffeln, am 15.06.2025

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
3 EL	Olivenöl
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
	Backpapier
2 Zweige	Rosmarin
2	Rumpsteaks (ca. cm dick, je ca. 180 g)
2 EL	Kräuterfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen. Kartoffeln mit Rosmarinnadeln und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen, sodass alle Kartoffelstückchen davon benetzt sind. Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dabei zweimal wenden. Steaks jetzt schon aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Ca. 10 Min. vor Ende der Kartoffelgarzeit die Steaks trocken tupfen und den Fettrand mehrfach einschneiden. Die Steaks auf beiden Seiten salzen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das übrige Öl (2 EL) hineingeben und die Steaks einlegen. Für saftige Steaks mit zartrosa Kern (der Fachausdruck ist medium) 2 Min. braten, dann mit der Zange wenden, etwas Pfeffer über die gebratene Seite mahlen und die Steaks auf der anderen Seite in 2 Min. fertig braten. Für blutige Steaks (rare) nur 1 Min. pro Seite, für durchgebratene Steaks (well done) auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Steaks 2 Min. darin ruhen lassen.

3. Die Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen nehmen, salzen und mit dem Kräuterfrischkäse auf zwei Teller geben, die Steaks danebenlegen.