



Beiriedschnitte mit Weißbrot-Kruste, getrockneten Früchten und buntem Röstgemüse

⌚ 50–60 Min 

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

Für das Beiried

3 Stk.	Beiried, je 320 g
3 EL	◆ Steak Gewürzsalz
1 EL	Pflanzenöl

Für die Weißbrotkruste

40 g	Butter, weich
75 g	Weißbrotbrösel
2 EL	Gehackte getrocknete Früchte (z.B. Marillen, Cranberries)
1 EL	Gehackte frische Petersilie
1 Prise	◆ Meersalz jodiert fein
2 EL	Pflanzenöl

Für das Gemüse

1 Stk.	Brokkoli
1 Stk.	Karfiol
3 Stk.	Karotten
3 EL	◆ Gemüse Gewürzzubereitung
3 EL	Mandeln, gehobelt
1 EL	Butter

Für die Kartoffeln

4 Stk.	Große Kartoffeln, festkochend
1 EL	Pflanzenöl

- 1 Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen.
- 2 Den Brokkoli und Karfiol in mundgerechte Röschen schneiden. Die Karotten schälen und in 2–3 cm lange Stifte schneiden.
- 3 Jedes Gemüse getrennt in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abkühlen.
- 4 Die gekochten Kartoffeln schälen und in kleine Würfeln oder Kugeln schneiden.
- 5 Die Beiriedschnitten halbieren und mit dem Steak Gewürz würzen. Die 6 Fleischstücke in einer Pfanne mit etwas Öl an beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend für 6 Minuten bei 170 °C in den Backofen.
- 6 Das Backrohr auf 240 °C Oberhitze vorheizen und das Fleisch währenddessen rasten lassen.
- 7 Die Mandeln in einer Pfanne rösten bis sie leicht bräunlich sind. Brokkoli, Karfiol und Karotten in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit der Kotányi Gemüse Gewürzmischung würzen. Vor dem Servieren mit den Mandeln bestreuen.
- 8 Die Kartoffeln in eine Pfanne mit Öl braten bis sie gleichmäßig braun sind.
- 9 Für die Kruste alles Zutaten zusammenmischen und die Beiriedschnitten damit bestreichen. In eine mit Öl bestrichene feuerfeste Form setzen und für ein paar Minuten überkrusten.

