

Beiriedschnitte mit Weißbrot-Kruste, getrockneten Früchten und buntem Röstgemüse

50–60 Min

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

Zubereitung

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 Seite scharf anbraten. Anschließend die Beiriedschnitten für ca. 6 Minuten bei 170 °C ins Backrohr geben, danach aus dem Backrohr nehmen.
6. Das Backrohr auf 240 °C Oberhitze vorheizen und das Fleisch währenddessen rasten lassen.
7. Während das Fleisch rastet, 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 alle Zutaten zusammenmischen und die Beiriedschnitten damit bestreichen. Das Fleisch in eine mit Öl bestrichene feuerfeste Form setzen und bei 240 °C Oberhitze für ein paar Minuten überkrusten, bis die Kruste goldbraun ist. Anschließend sofort servieren.