

Steak mit Süßkartoffelsticks

45–60 Min

Zubereitung

1. Kotányi Grill Spareribs mit dem Sonnenblumenöl zu einer Marinade vermengen. Die Rib Eye Steaks damit einreiben und bis zur weiteren Verwendung darin ziehen lassen.
2. Süßkartoffeln schälen und in Pommes-Sticks schneiden. Wenn möglich für eine Stunde in einer großen Schüssel mit Wasser einlegen. Sticks gut abwaschen, abtrocknen und mit einem Schuss Olivenöl und Spice up my Potato Gewürzmischung vermengen. Mit etwas Speisestärke bestäuben.
3. Im vorgeheizten Backrohr bei 250° C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen (sie sollten sich dabei nicht berühren).
4. Für den Dip Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit Apfelsaft ablöschen. Kotányi Grill Spareribs hinzufügen, kurz einkochen lassen. Tomatenmark ergänzen und eindicken lassen. Salzen und pfeffern.
5. Rib Eye Steaks je nach Dicke und gewünschter Garstufe ca. drei bis sechs Minuten von beiden Seiten grillen, nach Belieben salzen und pfeffern. Anschließend abdecken und fünf Minuten rasten lassen.
6. Steaks mit Süßkartoffelsticks und Dip anrichten und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Rib Eye Steaks (á ca. 250g)
4 EL	Sonnenblumenöl
800 g	Süßkartoffeln
	Olivenöl
	Speisestärke z.B. Maizena
4 TL	Grill Spareribs
3 TL	Sweet Potato

Für den Dip

1 Stk.	Schalotte
1 EL	Olivenöl
200 ml	Apfelsaft
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Knoblauch granuliert
2 TL	Grill Spareribs