

Стейк с картофелем фри из батата и соусом Magic Dust

45–60 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Стейки рибай (ок. 250 г)
4 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
4 ст. л.	Подсолнечное масло
800 г	Батат
	Оливковое масло
1 ч. л.	Розмарин нарезанный
	Соль морская
	Перец черный молотый
	Крахмал, например кукурузный крахмал

Соус Magic Dust

1 шт.	Лук-шалот
1 ст. л.	Оливковое масло
200 мл	Яблочный сок
1 ч. л.	Чеснок измельченный
2 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust
2 ст. л.	Томатное пюре

Способ приготовления

1 Для маринада смешайте приправу для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк. Magic Dust и подсолнечное масло. Натрите маринадом стейки рибай и дайте настояться.

2 Очистите батат и нарежьте его ломтиками. По возможности положите картофель в большую миску с водой на 1 час. Хорошо промойте картофель, высушите, приправьте солью и перцем и смешайте с оливковым маслом и розмарином от Kotányi. Посыпьте крахмалом.

3 Выложите на покрытый пергаментом противень (ломтики картофеля не должны соприкасаться) и запекайте в предварительно разогретой до 250 C духовке в течение 15–20 минут.

4 Соус Magic Dust: Очистите и мелко нарежьте лук-шалот. Обжарьте в оливковом масле и дегласируйте яблочным соком. Добавьте приправу для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк. Magic Dust и быстро доведите до кипения. Добавьте томатное пюре и дождитесь, пока оно загустеет. Добавьте соль и перец.

5 Обжарьте стейки рибай с обеих сторон в течение 3–6 минут в зависимости от их толщины и того, как вы любите готовить стейк. Добавьте соль и перец. Затем накройте крышкой и подождите 5 минут.

6 Подавайте стейки с картофелем фри из батата и соусом Magic Dust.