

Gratiniertes Kasslersteak mit karamellisierten Zwiebeln auf cremigen Kohlrabi-Spargel-Gemüse und Bärlauch- Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Kasseler (je ca. 180 g vom Rücken)

200 g Brie oder Camembert

1 große Gemüsezwiebel

2 EL Butter

Prise Salz und Zucker

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Cremiges Kohlrabi-Spargelgemüse

2 mittelgroße Kohlrabi

250 g grüner Spargel

150 g Creme fraîche

1 EL Butter

100 ml Gemüsebrühe (Bio-Instant)

Prise Salz und Pfeffer

Bärlauch-Kartoffelstampf

500 g mehligere Kartoffeln

100 ml Milch

100g Butter

2 EL Olivenöl

1 Bund frischen Bärlauch

Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

Für das Kasseler den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und bei mittlerer Hitze die Kasseler-Steaks 2-3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Die Steaks rausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Die Zwiebeln in derselben Pfanne glasig schwitzen. Salzen und zuckern und die Zwiebeln für weitere 5-7 Minuten unter ständigem Rühren gold-gelbbraun werden lassen (karamellisieren). Die Zwiebeln auf den Steaks verteilen. Camembert oder Brie in Scheiben schneiden und auf die Zwiebeln legen. Die Steaks für ca. 15 Minuten im Ofen gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Kohlrabi schälen und in 1cm große Würfel schneiden. Den grünen Spargel waschen und das untere Drittel abschneiden. Den Spargel ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einen Topf oder Pfanne die Butter zerlassen, das Gemüse zugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Salzen und pfeffern, mit Gemüsebrühe ablöschen und für 2-3min köcheln lassen. Zum Schluss das Creme fraîche unterrühren.

Den Bärlauch unter fließendem Wasser abwaschen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier trocknen. Den Bärlauch mit 2 EL Olivenöl im Mixer kleinhäckseln.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit lauwarmer Milch zusammen stampfen, dann die Butter und das Bärlauchöl unterrühren.