



Argentinisches Hüftsteak

mit Chimichurri-Mayonnaise und Süßkartoffelwedges



🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🔥 1.939 kcal pro Portion

••° Mittel

👨‍🍳 Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

2 Hüftsteaks à 200 g

2 El Pflanzenöl

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 Stangen Frühlingslauch

1 El getrockneter HIT-Thymian

1 El getrockneter HIT-Oregano

1 Tl HIT-Chilliflocken

1 Tl Salz

1 Tl schwarzer Pfeffer

60 g glatte Petersilie

1 El Essig

2 Limetten

100 ml Olivenöl

150 g Mayonnaise

Zubereitung

- 1 Zunächst die Chimichurri zubereiten. Dafür die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden. Den getrockneten Thymian, Oregano, Chilliflocken, 1 TL Salz und 1 TL schwarzer Pfeffer in einen Mixer geben und fein zerkleinern.
- 2 Die Blätter der Petersilie von den Zweigen zupfen und zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln zugeben. Den Essig, den Saft der Limetten, das Olivenöl und die Lauchscheiben zugeben und alles zu einer grünen Paste mixen. Die Chimichurri unter die Mayonnaise rühren.
- 3 Für die Süßkartoffelwedges die Süßkartoffel waschen und mit Schale in gleichmäßig große Schnitze schneiden. Die Schnitze in einer Schüssel zusammen mit dem braunen Zucker, Paprikapulver, Currypulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer und 6 EL Olivenöl vermischen.
- 4 Danach die Schnitze auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im 180 °C heißen Umluftofen für 30 Minuten braun backen. Die Hüftsteaks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Pflanzenöl bepinseln.

- 400 g Süßkartoffel
- 1 TI brauner Zucker
- 1 El HIT-Paprika edelsüß
- 1 TI HIT-Currypulver
- 1 TI HIT- Kreuzkümmel gemahlen
- 6 El Olivenöl
- 1 TI grobes Salz
- Salz, Pfeffer

5 Die Hüftsteaks entweder auf einem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten je 5 Minuten medium grillen, aufschneiden und mit grobem Salz bestreuen. Die Chimichurri-Mayonnaise und die Süßkartoffelwedges dazu servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.166kJ /281kcal	8.044kJ /1.939kcal
Fett	24g	166g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	40g
Kohlenhydrate	9g	61g
davon Zucker	2g	16g
Eiweiß	7g	49g
Salz	1g	7g