

Minutensteaks mit Basilikum-Chili-Sauce



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Für das **Kartoffelpüree** die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen.
2. In einem separaten Topf Milch und Butter erwärmen, die weichen Kartoffeln in die Milch pressen, gut verrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
3. Für die **Sauce** das Eigelb in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen. Basilikum mit dem Öl mixen und unter das schaumig geschlagene Eigelb rühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
4. Die **Steaks** salzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von beiden Seiten 1 Minute anbraten, kurz rasten lassen und vor dem Anrichten mit Pfeffer würzen.
5. Das Kartoffelpüree auf einem Teller verteilen. Darauf die Steaks legen, mit dem Basilikum-Ei-Schaum beträufeln und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp:

Dazu passt auch frischer Salat.

Das Rezept eignet sich hervorragend, um übrig gebliebenes Eigelb zu verwerten.



Quelle:
Aaron Waltl
ichkoche.at

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Weltweit
Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Minutensteaks:

- 8 Minutensteaks (am besten vom Jungbullen)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl

Für die Sauce:

- 6 Eigelb
- 1 TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bund Basilikum

Für das Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz
- Muskatnuss