



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

US Flank Steak mit Süßkartoffelcreme

ZUTATEN:

Für die Süßkartoffelcreme:

750 g Süßkartoffeln
1 kleine Zwiebel
400 ml Sahne
2 EL Öl
Salz
Zucker

Für das Flank Steak:

US Flank Steak
Salz

ZUBEREITUNG:

Für das Flank Steak:

Das Fleisch salzen und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend scharf angrillen.

Nach ca. 1 Minute umdrehen und weitergaren.

Die perfekte Kerntemperatur beträgt 54°C.

Für die Süßkartoffelcreme:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Mit je einer Prise Salz und Zucker vermengen, gut vermischen und 30 Minuten stehen lassen.

Zwiebel fein würfeln und mit dem Öl in einem kleinen Topf glasig anschwitzen.

Das gezogene Wasser der Süßkartoffeln abgießen und die Kartoffelwürfel zu den Zwiebeln geben.

Mit Sahne bedecken und weich einkochen bis praktisch keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Im Mixer fein pürieren und zum Schluss nochmal mit Salz abschmecken.