



Ofenspargel mit Ribeye-Steak auf Erdbeerkonfit

Zutaten:

500g Spargel
500g Erdbeeren
500g Kartoffeln
1-2 Zwiebeln
2 Ribeye-Steaks
Knoblauch, Ingwer
3 EL Meerrettich
Frühlingszwiebeln
1 Spitzpaprika
Salz, Pfeffer, Zucker
Chilliflakes



Zubereitung:

Schälen Sie Kartoffeln, sowie Spargel. Die Kartoffeln in Salzwasser zum kochen bringen, den Spargel mit Salz, Zucker und einer halben Zitrone einmal kurz aufkochen lassen, dann neben dem Herd ohne Deckel ziehen lassen.

Erdbeerkonfit: Schälen sie den Ingwer, schneiden sie diesen gegen die Faser klein, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls kleinschneiden. Eine halbe Spitzpaprika kleingeschnitten dazu und mit Öl zum kochen bringen. Köcheln lassen, etwas würzen, dann etwas Zucker hineingeben, Zitronensaft, evtl. ein klein wenig Wasser. Alles gut durchkochen lassen, erst um Schluss klein geschnittene Erdbeeren hinzugeben, einmal kurz aufkochen lassen. Durchrühren, evtl. mit etwas Butter abschmecken.

Ribeye-Steak plus Spargel: Heizen sie den Ofen mit 180°C vor. Nun den Spargel aus dem Wasser nehmen, in eine Pfanne setzen. Auf dem Spargel dünn geschnittene Zitronenscheiben verteilen. Etwas ölen und für-10 Minuten bei Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen.

Nun die Etrecôte würzen, scharf und kurz mit Öl anbraten. Evtl. mit etwas Salbei und Rosmarin belegen. Das Fleisch danach zum Spargel in den Ofen geben und ca. 6-7 Minuten braten lassen.

Kartoffeln, Steak und Erdbeerkonfit zusammen anrichten und schmecken lassen.
Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**