

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Tomahawk Steaks mit Erdäpfelnidei und winterlichem Gemüse

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Erdäpfelnidei

- 3 Erdäpfel, weichgekocht
- 1 Ei
- 2 EL Mehl, doppelgriffig
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Butter
- Olivenöl zum Anbraten

Für das winterliche Gemüse

- Butter
- Olivenöl

- Winterliches Gemüse (hier: Rote Rüben, Karotten, Brokkoli, Knollensellerie, Kohlrabi)
- Salz
- Zucker
- Knoblauchöl

Für das Tomahawk Steak

- Tomahawk Steak
- Salzflocken
- Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung

### *Erdäpfelnidei:*

Erdäpfel kochen, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Ei, Mehl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Zu einem Teig kneten, etwa 3 EL braune Butter einarbeiten und in Rollen der Daumengröße formen, Nidei schneiden.

Die Nidei in der Pfanne mit Butter und Olivenöl herausbraten.

### *Winterliche Gemüse:*

Das Gemüse putzen bzw. waschen und schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren. Dann in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und Butter anbraten.

Mit Salz, Zucker und Knoblauchöl abschmecken.

### *Tomahawk:*

Das Steak der besten Qualität mit Olivenöl, Salzflocken und Pfeffer marinieren. Das Fett leicht einschneiden, damit sich dieses nicht zu stark zusammenzieht. Dann scharf anbraten – wenn möglich mit einem Beefer, sonst in einer Pfanne – und anschließend am besten in einem Smoker (für den Rauchgeschmack) oder im Backrohr rasten lassen (Dauer je nach Gewicht und Größe – 100 °C ca. 25 Min.). Das Tomahawk-Steak in Tranchen schneiden, mit Salzflocken bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit den Nidei und dem Gemüse anrichten.