Gegrilltes Kronfleisch mit Kartoffelspalten, Tomaten und Champignons

Sie bereiten sicherlich an einem Feiertag wie dem 1. Januar, also Neujahr, auch schon einmal die eine oder andere Leckerei zu. Eventuell sogar sehr teuere Steaks, wie Filetsteak, Rumpsteak, Entrécôte oder Ribeyesteak.



Kronfleisch ganz kurz grillen
So geht es mir heute auch, aber ich bereite Kronfleisch zu. Schön gewürzt, in der Grillpfanne gegrillt und mit etwas selbst zubereiteter Kräuterbutter belegt.

Als Beilagen gibt es Kartoffelspalten und Tomaten, beides kurz in der Pfanne gebraten.

Also ein leckerer Teller mit Zutaten nur aus der Pfanne.

Für 2 Personen:

- 4 Kronfleischsteaks (à 125 g)
- 4 große Kartoffeln
- 10 Rispentomaten
- 8 große, braune Champignons
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Kräuterbutter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 18 Min.



Alles aus der Pfanne
Kartoffeln schälen, in Achtel schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Tomaten putzen.

Champignons längs halbieren.

Steaks auf jeder Seite mit Salt und Pfeffer würzen.

Öl in einer Grillpfanne und einer normalen Pfanne erhitzen.

Steaks in der Grillpfanne auf jeder Seite nur eine Minute grillen.

Parallel dazu Kartoffelspalten in der normalen Pfanne kurz anbraten und erhitzen. Gleichzeitig darin auch die Tomaten im Ganzen kurz anbraten. Ebenso die Champignonshälften. Alles salzen und pfeffern.

Jeweils 2 Steaks auf einen Teller geben. Jeweils einige Scheiben Kräuterbutter darauf geben. Kartoffelspalten, Tomaten und Champignons dazu drapieren. Wenn Sie noch Kräuterbutter übrig haben, können Sie diese gern auf die Kartoffelspalten geben.

Servieren. Guten Appetit! ***Ein gutes Neues Jahr 2024!***