

Rinder-Filet-Steak, Schwammerl-Haube, Kartoffel-Paunzen

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks, a 180 g	100 g lauwarme Kartoffeln (mehlig)	150 g Kirschtomaten
150 g kleine Champignons	1 Zwiebel, mittelgroß	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	1 Ei
150 g Mehl	2 EL Butterschmalz	125 g Butter
40 g Trüffelbutter	50 g trockener Magerquark (20 %)	1/8 l Rotwein
500 ml Rinderfond	3 El Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit 70 Gramm Mehl, dem Quark und dem Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl bestäuben und zwei Zentimeter dicke Rollen aus dem Teig formen. Die Rollen anschließend zehn Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne andünsten. Die Champignons putzen und hacken und zu der Zwiebel in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, in vier Zentimeter lange Stücke schneiden und in der heißen Butter etwa zehn Minuten von allen Seiten goldgelb braten. In einer weiteren Pfanne das übrige Butterschmalz erhitzen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und in der Pfanne von jeder Seite jeweils zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Steaks auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben. Erst die Pilzmasse, danach die Trüffelbutter auf das Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen etwa vier Minuten gratinieren. Die Kirschtomaten waschen, trocknen, halbieren und in der Pfanne mit dem Bratensatz der Steaks schwenken. Anschließend 100 Milliliter Wasser und den Rinderfond hinzufügen und das Ganze bei starker Hitze etwa zwei Minuten einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotwein abschmecken. Das Rinderfiletsteak mit der Schwammerlhaube und den Kartoffel-Paunzen auf einem Teller anrichten, mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Doris Wirth am 07. November 2011