

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Steinpilzen, Pellkartoffeln

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks à 220 g	100 g Schinkenspeck	6 festk. Kartoffeln, mittelgroß
500 g Steinpilze	2 große Zwiebeln	100 g weiche Butter
100 ml Sahne	2 EL Olivenöl	1 Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Petersilie zupfen und klein hacken, etwas zur Dekoration zurücklegen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter unter die weiche Butter heben, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Den Schinkenspeck in Würfel schneiden, die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Pilze putzen und vierteln, die krause Petersilie zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und zunächst den Speck darin goldbraun anbraten. Die Zwiebeln und die Pilze hinzugeben und mit anbraten. Das Ganze mit der Sahne ablöschen und mit der Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite zwei Minuten lang braten und anschließend für vier Minuten in den Backofen geben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Kartoffeln pellen eine Minute anbraten. Das Rumpsteak mit der Kräuterbutter, den Steinpilzen und den Pellkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gudrun Holz am 19. August 2013