

# Kochen mit Klaus

## Hüftsteaks mit Bergkäsekruste

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinderhüftsteaks à 200 g, Salz, Pfeffer, Öl, 600 g mehl. Kartoffeln,
- Butter, ca. 200 ml Milch, 3 EL TK-8 Kräuter, Muskat, 2 EL süßer Senf,
- je 200 ml Rot- & Portwein, 2 TL grüner Pfeffer, 2 EL Crème fraîche

Für die Panade:

- ½ Zwiebel, 2 EL weiche Butter, 3 EL Semmelbrösel, 75 g Bergkäse,
- Salz, Pfeffer, 2 EL TK-8 Kräuter

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. in Salzwasser weichkochen. Zwiebel in etwas Öl weich dünsten. Käse fein reiben, mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Semmelbröseln u. Kräutern vermengen. Steaks waschen, trocken tupfen u. beidseitig mit Salz u. Pfeffer (oder Steakgewürz) würzen, je 2 Min. in heißem Öl scharf anbraten u. entnehmen. Steaks in eine Auflaufform legen u. mit der Panade bestreichen.



2. Den Bratensatz mit den Weinen ablöschen, grünen Pfeffer, süßen Senf, Crème fraîche einrühren u. einkochen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, mit Butter, heißer Milch u. Kräutern glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



3. Steaks mit Panade ca. 5-6 Minuten unter dem Grill bei 275°C bräunen lassen u. auf der Sauce mit Kartoffel-Kräuterpüree anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein reichen!



Erstellt von Klaus am 28.02.2016