

Kochen mit Klaus

Rinder-Hüftsteak mit Spekulatiuskruste

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à 200 g), 500 g Champignons, 1 Zwiebel, Salz,
- Pfeffer, 50 g weiche Butter, 30 g Spekulatius, 10 g gehackte Mandeln
- 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 80 g Pilze fein hacken, Rest vierteln. Zwiebel fein würfeln. Gehackte Pilze u. $\frac{1}{2}$ Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, salzen, pfeffern u. abkühlen lassen. Spekulatius fein mahlen.



2. Abgekühlte Zwiebel-Pilzmischung mit Spekulatius u. Mandeln in die mit einem Rührbesen leicht schaumig aufgeschlagene Butter rühren, zu einer Rolle formen u. kühl stellen.



3. Steaks je Seite 3-4 Min. in heißem Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen, leicht abtupfen, salzen u. pfeffern. Im Bratfett restl. Zwiebeln u. Pilze dünsten. Salzen u. pfeffern, Petersilie einrühren.



4. Steaks in eine Auflaufform legen. Von der Spekulatiusbutter Scheiben abschneiden, das Fleisch damit belegen u. im vorgeheizten Backofen 6-7 Min. unter starker Oberhitze grillen. Steaks mit gedünsteten Champignons zu der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Röstis oder Mandelbällchen servieren!



Erstellt von Klaus am 21.12.2015