

OZ. „SCHWARZPULVER“ PFEFFERMISCHUNG



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

RÜCKENSTEAK VOM ALPSCHWEIN MIT STEINPILZRAHMSAUCE UND SAISONALEM GEMÜSE

ZUTATEN

4 RÜCKENSTEAK VOM ALPSCHWEIN Á 160 G
50 G BUTTERSCHMALZ
1 STK. SCHALOTTE
200 G STEINPILZE FRISCH
50 ML WEISSWEIN
100 ML BRAUNE BRATENSAUCE
100 ML SAHNE
400 G SAISONALES GEMÜSE GEPUTZT

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Rosa Punjab-Kristallsalz, oz. „Schwarzpulver“ Pfeffermischung



VORBEREITUNG

Schalotten fein schneiden. Steinpilze, waschen und trocknen. Saisonales Gemüse schälen und abkochen.

ZUBEREITUNG

- 1 Rückensteak würzen und bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten jeweils ca. 3 bis 4 Minuten braten.
 - 2 Steaks bei 85 °C im Backrohr 10 Minuten warm stellen.
 - 3 Schalotten in der Pfanne mit den Steinpilzen anschwitzen.
 - 4 Mit Weißwein ablöschen – mit brauner Bratensauce und Sahne aufgießen.
 - 5 Die Sauce einkochen und gegebenenfalls abbinden.
 - 6 Vorbereitetes Gemüse mit Butter und etwas Gemüsefond glasieren.
-

OZ.-TIPP

Dieses Gericht schmeckt auch hervorragend mit Huhn oder Kalb zubereitet. Alternativ können auch andere Pilze verwendet werden.

