

Benötigte Zutaten

Kartoffel-Käse-Taler

3	Kartoffeln
2	Thymianzweige
70 g	Original Bergkäse
2 EL	Premium Teebutter
5 EL	Semmelbrösel (Vollkorn)
1/4 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Rindersteaks

4	Filetsteaks (alternativ Beiried) à 200 g
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz

Rahmsauce

100 ml	Fond
20 ml	Weinbrand
150 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer

Rindersteaks mit knusprigen Kartoffel-Käse-Taler

in Rahmsauce

Anleitung

Zubereitung Kartoffel-Käsetaler:

1. Die Kartoffeln schälen und im Kochtopf oder im Dampfgarer garen.

2. Etwas auskühlen lassen und anschließend pressen.

3. Den Käse reiben.

4. Die Petersilie waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken.

5. Die Kartoffelmasse mit den Semmelbröseln, dem Käse und den Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen.

7. Einen Teil der Kartoffel-Käse-Taler darin von beiden Seiten 3 – 4 Minuten anbraten. Restliche Butter schmelzen und die restlichen Taler nach und nach in der Pfanne braten.

Zubereitung Rindersteaks:

8. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.

9. Die Filetsteaks darin je nach gewünschter Garstufe {für Medium 3 Minuten je Seite} scharf anbraten.

10. Anschließend von der Hitze nehmen, zudecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Die Filetsteaks für 5-8 Minuten in den Ofen geben und ziehen lassen.

Zubereitung Rahmsauce:

12. Den Weinbrand im Bratenrückstand ablöschen, anschließend mit

Schlagobers aufkochen.

13. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce cremig einköcheln lassen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at