

Rinder-Steak mit Senf-Kruste und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 Rindersteaks, a 200 g	1 Paprika, rot	1 Paprika, grün
1 Paprika, gelb	200 g Sellerie	1 Kartoffel, mehlig
175 g Butter	2 EL Semmelbrösel	1 EL Senf
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Curry	1 EL Soßenbinder
1 EL Puderzucker	200 ml Rotwein, halbtrocken	100 ml Sahne
200 ml Milch	Rapsöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rindersteaks waschen und trocken tupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Für die Senfkruste 125 Gramm Butter mit Semmelbrösel, Senf, Kreuzkümmel und Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Senfmarinade einreiben und auf ein Backblech geben und im Ofen weiter garen. Den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen und fein würfeln. Beides mit der Sahne und der Milch in einen Topf geben und gar kochen. Mit Salz würzen. Das Ganze pürieren. Die Paprikaschoten halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Jeweils eine Hälfte in Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastreifen andünsten. Für die Rotweinbutter den Rotwein mit dem Puderzucker mischen. Die restliche Butter unterrühren und mit dem Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf den Tellern anrichten. Jeweils eine Flocke Rotweinbutter auf das Fleisch geben. Das Paprikagemüse und das Selleriepüree hinzugeben und servieren.

Angela Hottner am 24. März 2010