

# Rinder-Geschnetzeltes mit Kartoffeln und gemischtem Salat

## Für 2 Personen

2 Rinderhüftsteaks a 150 g	5 festkochende Kartoffeln	300 g braune Champignons
50 g Endivien-Salat	50 g Friséesalat	50 g Bataviasalat
2 Zwiebeln	300 g Steinpilze, getrocknet	1 Knoblauchzehe
6 cl Sherry, medium	400 ml Schlagsahne	400 ml saure Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	2 TL Weißweinessig	0,5 Bund Schnittlauch
mildes Curry	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rinderhüftsteaks waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Steaks anbraten, mit dem Sherry ablöschen und im Backofen warmhalten. Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenes Wasser etwa zehn Minuten kochen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer anderen Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Anschließend die Steinpilze und das Einweichwasser dazugeben, köcheln lassen und danach die Schlagsahne und die saure Sahne hinzufügen sowie mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Rinderhüftsteakstreifen aus dem Backofen nehmen und in die Soße geben. Die Salatblätter vom Strunk zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Aus etwa vier Esslöffeln Olivenöl, dem Essig, dem Senf, etwas lauwarmen Wasser, etwas Knoblauch eine Vinaigrette herstellen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Salatblätter mit der Vinaigrette marinieren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Rindergeschnetzelte mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Salat servieren und mit dem Schnittlauch garnieren.

Almuth Wirdemann am 06. Oktober 2010