

Rumpsteak mit gefüllten Wirsing-Päckchen

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 150 g	2 Blätter Wirsing	1 Schalotte
50 g Ziegen-Frischkäse	20 g Pinienkerne	1 Ei
2 EL Sesambrösel	1 EL Mehl	1 EL Sahne
200 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	grüne Pfefferkörner
Sesam	Pflanzenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von dem Wirsing zwei äußere Blätter abtrennen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und gut trockentupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Danach aus der Pfanne nehmen und kalt werden lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Den Ziegenkäse mit den Schalotten, Pinienkernen und einem Esslöffel Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rumpsteaks waschen und trockentupfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach aus der Pfanne nehmen und für circa zehn Minuten zum Garen in den Ofen geben. Den Frischkäse gleichmäßig auf die Blätter verteilen, die Seiten einschlagen, so dass kleine Päckchen entstehen. Das Ei mit den Semmelbröseln und dem Sesam vermischen. Die Wirsing-Päckchen durch die Ei-Mischung ziehen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Wirsing-Päckchen von allen Seiten anbraten. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Pfefferkörner darin anrösten. Die Sahne und den Gemüsefond hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Wirsing-Päckchen neben dem Fleisch anrichten. Die Soße über das Fleisch geben und servieren.

Holger Janssen am 08. Dezember 2010