

Pfeffer-Steak mit Spätzle und Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 180 g	75 g Gorgonzolakäse	125 ml Schlagsahne
200 g Weizenmehl	2 Eier	75 ml Milch
5 EL Wasser	250 ml Gemüsefond	40 g Butter
1 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL Pfefferkörner
Salz		

Die Schlagsahne mit der Milch in einem Topf erhitzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Käse würfeln und in der Sahne schmelzen. Anschließend den Gemüsefond einrühren und den Schnittlauch untermengen. Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin die Filets von allen Seiten anbraten und mit Salz und dem zerstoßenen Pfeffer würzen. Kochwasser aufsetzen und salzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Eier mit einem halben Teelöffel Salz und dem Wasser verschlagen. Etwas davon in die Vertiefung geben und mit dem Handrührgerät von der Mitte aus mit dem Mehl verrühren. Nach und nach die übrige Flüssigkeit hinzugießen. Den Teig so lange rühren, bis er Blasen wirft. Anschließend den Teig mit einem Spätzlehobel in das kochende Salzwasser geben und etwa fünf Minuten gar kochen lassen. Die garen Spätzle in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen. Die Butter in einer Pfanne bräunen und die Spätzle darin schwenken. Die Pfeffersteaks mit den Spätzle und der Gorgonzolasoße auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Froschauer am 13. Juli 2011