

## Gefülltes Rumpsteak mit Senf-Püree

### Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 250 g	500 g mehligk. Kartoffeln	125 g braune Champignons
1 Schalotte	0,5 Bund glatte Petersilie	150 ml Sahne
125 ml Milch	50 g Butter	Butterschmalz
Mehl	1 EL Dijonsenf	Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser gar kochen. Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Champignons dazugeben, zwei Esslöffel Sahne dazugeben und solange schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Petersilie würzen. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, jeweils schräg viermal einschneiden und mit den Pilzen füllen. Die Steaks salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rumpsteaks mit der gefüllten Seite zuerst scharf anbraten. Nach etwa vier Minuten wenden und nochmals etwa vier Minuten braten. Die Rumpsteaks im Ofen warm halten. Die Kartoffeln stampfen. Den Kartoffelstampf mit der restlichen Butter, der Milch, der restlichen Sahne und dem Senf vermengen. Das Senfpüree mit Salz und Muskatnuss abschmecken und die restliche Petersilie unterrühren. Das gefüllte Rumpsteak mit dem Senfpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Natalie Kern am 25. August 2011