

Rinder-Steak auf Kartoffel-Rösti mit Birnen-Gorgonzola

Für zwei Personen

Für das Rindersteak:

4 kleine Rindersteaks, à 70 g Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

2 große festk. Kartoffeln Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Gorgonzola-Topping:

2 reife Williams Christ Birnen 50 g Gorgonzola 50g Walnüsse

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für den Birnen-Ofenschlupfer:

2 reife Williams Christ Birnen 1 Brötchen vom Vortag 1 Scheibe Brioche

100 ml Milch 1 Ei 2 EL Zucker

1 Prise Zimt Puderzucker

Für den weißen Birnen-Glühwein:

200 ml Birnensaft 200 ml trockener Weißwein 100 ml Sahne

2 TL Glühweingewürz Zimtpulver

Für das Rindersteak:

Rindersteaks waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl medium braten.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln putzen schälen, waschen und fein raspeln. Kartoffelmasse zu Rösti formen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Rösti darin ausbacken. Rösti anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Gorgonzola-Topping:

Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Gorgonzola klein schneiden. Birnenwürfel mit Gorgonzola zu einer Masse verarbeiten. Walnüsse in einer Pfanne fettfrei braten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Zum Anrichten das Rösti mit dem Steak belegen, Birnen-Gorgonzola Masse darauf geben und mit Nüssen sowie Petersilie garnieren.

Für den Birnen-Ofenschlupfer:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Brötchen vom Vortag und Brioche in feine Scheiben schneiden. Milch mit Ei und 1 EL Zucker verrühren und über das Brot gießen. Birnen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, mit 1 EL Zucker und einer Prise Zimt bestreuen. Abwechselnd Brotmischung mit Birnenwürfel in ein kleines feuerfestes Glas schichten. Bei 150°C 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den weißen Birnen-Glühwein:

Birnensaft, Weißwein und Glühweingewürz erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen (darf nicht kochen!). Sahne steif schlagen. Weißen Birnenglühwein in ein Glas durch ein Sieb abseihen und mit geschlagener Sahne servieren. Mit Zimtpulver dekorieren.

Die drei Köstlichkeiten auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Müller am 22. November 2018