

Rumpsteak mit Pfifferlingen und Kirschen

Für 2 Personen

2 Rumpsteak a 220 g	250 g Pfifferlinge	100 g Kirschen
1/2 Bund Schnittlauch	1 Glas Sahne	1 Butter
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	1 Spur Öl

Das Rumpsteak mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen und dann in der Pfanne bei hoher Hitze von beiden Seiten ca. zwei Minuten braten (je nach dicke des Steaks).

Die Kirschen halbieren und den Kern rausholen.

Das Steak aus der Pfanne nehmen und die Pfifferlinge in die Pfanne zum Braten geben.

Nach ca. zwei Minuten die Kirschen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, durchschwenken und noch eine kleine Flocke Butter mit in die Pfanne geben.

Die Sahne in die Pfanne gießen und ca. 2-3 Minuten köcheln lassen.

Während die Sahne einkocht, den Schnittlauch schneiden.

Die Sauce auf dem Fleisch anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Steffen Henssler am 08. Juli 2020