

Minuten-Steaks vom Rind mit Champignons

Für 4 Personen

4 (vom Rind) Minutensteaks	200 g Champignons	1 TL Currypulver
1 TL Paprika-Pulver	1 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer	Butterschmalz	Butter
Olivenöl	1 Chili-Schote	1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Zitrone	flockiges Meersalz	

Petersilie von den Stängeln zupfen und hacken. Rosmarin-Nadeln ebenfalls vom Stiel lösen und fein schneiden.

Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten.

Dabei etwas salzen und pfeffern. Curry- und Paprika-Pulver dazugeben.

Die Hitze reduzieren und die Pilze 2-3 Minuten fertig garen. Petersilie, etwas Butter und 1 Spritzer Zitronensaft hinzufügen und mit den Pilzen vermengen.

Die Chilischote entkernen und die Schote in Streifen schneiden.

Olivenöl und etwas Butter erhitzen und die Minutensteaks scharf und kurz von beiden Seiten braten. Dabei die Chilistücke hinzufügen.

Steaks und gebratene Chilis auf Teller verteilen und mit gemörsertem Pfeffer, Meersalz und etwas Zitronensaft würzen. Die Pilze auf das Fleisch geben und alles mit Rosmarin bestreuen. Mit je 1 Zitronenscheibe servieren.

Rainer Sass am 04. Januar 2021