

Steak-Omelett

Für 2 Personen:

6 Eier	2 Rumpsteaks (à 150 g)	10 Champignons
1 rote Peperoni	2 Zweige Rosmarin	2 EL Butter
2 EL geschlagene Sahne	2 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Eier anschlagen, mit dem Gewürzmix und Salz würzen und geschlagene Sahne unterheben. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Eiermasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Steak mit dem Gewürzmix von beiden Seiten würzen.

Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Bratöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Fleisch und Champignons im heißen Bratöl anbraten. Peperoni in dünne Ringe schneiden und mit in die Pfanne zu den Champignons geben. Rosmarinnadeln ebenfalls dazugeben. Champignons mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach ca. 2 Minuten die Pilze auf das Fleisch geben und das Fleisch weitere ca. 2 Minuten braten. Butter zum Fleisch in die Pfanne geben, schmelzen und braun werden lassen. Etwas von der geschmolzenen braunen Butter über Fleisch und Champignons geben.

Rest braune Butter über die Eiermasse träufeln. Fleisch und Champignons auf die eine Hälfte des Omeletts setzen, Fleischsaft darübergießen und die andere Hälfte des Omeletts darüberklappen.

Steffen Henssler am 18. September 2021