

Rinder-Steak mit Steinpilz-Kruste

Für 2 Portionen

2 Rindersteaks	10 g getrocknete Steinpilze	2 Scheiben Toast
50 g Butter	2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl		

Die Steinpilze 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend gut abtropfen lassen und klein hacken. Toastbrot würfeln und in einem Zerkleinerer fein mahlen. Die Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Toastbrösel, Steinpilze und Thymianblättchen unterrühren. Mit Pfeffer würzen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad drei Minuten goldbraun gratinieren. Die Rindersteaks mit der Kruste auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 17. 09. 2012