

Rinder-Steak mit Schmorgemüse

Für 2 Portionen

10 Shiitakepilze 2 Zwiebeln 2 Rindersteaks
4 Tomaten 0,5 Bund Butter Pfeffer, Salz

Die Zwiebel abziehen, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Shiitakepilze säubern und mit den Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Rindersteak mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Ein großes Stück Butter auf das Steak legen und die Hitze reduzieren. Nach einiger Zeit das Steak in der Butter wenden. Die Tomaten grob in Stücke schneiden und zu den Pilzen geben. Die Flüssigkeit aus der Pfanne, in der das Steak brät, zu dem Gemüse geben und das Ganze noch einmal salzen. Basilikumblätter dazugeben. Das Schmorgemüse und das Rindersteak auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 14. November 2013