

Flüsse der Genüsse

Rückensteak vom Angusrind mit einer Waldpilzsoße (David Albert, Grundhof - Echternach)

Für 4 Personen

Zutaten

4 Rückensteaks à 200g, 400g Waldpilze (z.B. Steinpilze, Semmelstoppelpilz), 3 dl Rinderbrühe, 1 Schalotte, 10g Petersilie, 100g Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Waldpilze putzen und in Würfel schneiden, Schalotte und Petersilie fein hacken, Rückensteak gut anbraten und im Ofen fertig backen. In der gleichen Pfanne Pilze mit ein wenig Butter anbraten. Schalotten und Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Rinderbrühe dazu geben und einkochen lassen, mit ein wenig Butter montieren (fertige nicht mehr kochende Sauce mit Butter versetzen, Sauce darf danach nicht mehr kochen!) Kann auch nach Wunsch gebunden werden.

Steak in Scheiben schneiden und fächerförmig auf einen Teller legen. Soße dazu geben und mit Gemüse nach Geschmack servieren.