



RUMPSTEAK MIT CHAMPIGNONDECKEL

→
EIN SPIEL
VON AROMEN
UND
TEXTUREN



ZUTATEN FÜR 4

2 Bio Styria Beef Rump Steaks
Champignons
Frühlingszwiebel
Thymian
Butter
Semmelbrösel
Parmesan
Romanesco
Meersalz



www.fleischwerkstatt.at





Champignons klein schneiden und mit ein wenig Frühlingszwiebel und Thymian in der Pfanne anbraten.



Sobald die Champignons ihr Wasser verloren haben, ein wenig Butter und Semmelbrösel in die Pfanne geben und alles kurz anrösten.



Klarsichtfolie ausbreiten und das Champignon-Gemisch darauf ausbreiten. Großzügig Parmesan darüber streuen.



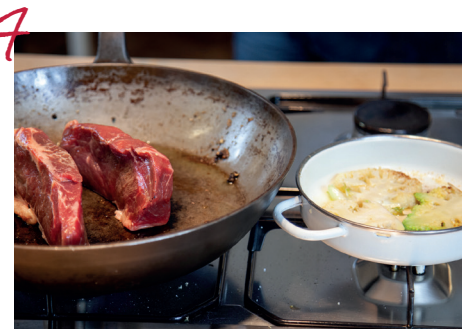
Die Klarsichtfolie so zusammenrollen, dass eine feste Rolle entsteht.



Die Rolle flach drücken. Dabei aufpassen, dass die Folie nicht reißt. Den so entstandenen Champignon-Deckel kurz ins Gefrierfach. Achtung: Das Gemisch sollte nicht ganz durchfrieren, sondern nur ein wenig anfrieren.



Romanesco in Scheiben schneiden und in Butter braten.



In der Zwischenzeit eine Pfanne aufstellen. Wenn möglich empfehlen wir eine Gusseiserne Pfanne, die danach ins Backrohr kann. Dieses kann man an dieser Stelle auf volle Temperatur vorheizen. Die Rump Steaks aufrecht in die Pfanne stellen und den Fettrand auslassen. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird.



Sobald ein wenig Fett in der Pfanne ist, die Temperatur erhöhen und die Steaks umlegen. Mit ein wenig Thymian von beiden Seiten scharf anbraten



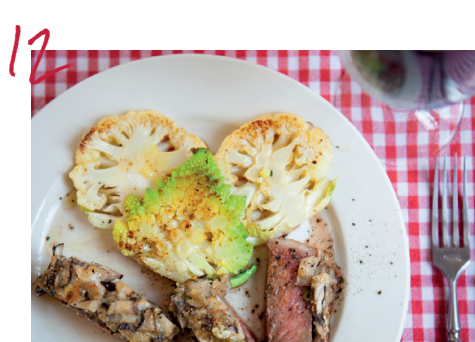
Sobald die Steaks fertig sind, die Pfanne zur Seite stellen und die Champignon-Deckel auspacken und aufs Fleisch legen.



Die Pfanne bei voller Oberhitze ins Backrohr. Wenn möglich dafür die Grillfunktion verwenden. Die Pfanne soll hier nur so lange im Rohr sein, bis der Parmesan anbräunt, aber das Fleisch nicht weiter gart.



Sobald der Parmesan braun wird, die Steaks herausnehmen und in fingerdicke Streifen schneiden.



Die Rump Steaks mit Champignondeckel zusammen mit dem gebratenen Romanesco servieren.