

Rinder-Steak mit Butter-Möhrrchen und Schupfnudeln

Für vier Portionen

Für das Rindersteak:

4 Rindersteaks, à 300 g	2 EL Olivenöl	2 EL zimmerwarme Butter
2 EL geröstete Zwiebeln	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Möhrrchen:

1 Bund Möhren	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	30 g Butter
100 ml Gemüsebrühe	400 g Schupfnudeln	20 g Butter
Muskatnuss, Salz	Petersilie	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst die Rindersteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech geben. Danach Butter mit Röstzwiebeln, Semmelbröseln, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse auf die Steaks streichen und im Backofen zehn Minuten gratinieren. Für die Buttermöhrrchen die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren und die Möhren darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, salzen und weich garen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln darin goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Zum Anrichten die Möhren mit den Schupfnudeln auf Tellern verteilen. Die Rindersteaks darauf geben und mit frischer Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 15. November 2014