Rindersteaks mit Porreestrudel

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Steaks

Zutaten (4 Personen)

» 125g Mehl
» 5EL Öl
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 4 Stangen Porree
» Muskat
» 4 Rinderfilet(s)
» 50g Butter/Margarine
» 16 Cocktailtomaten
» 1 kl. Zwiebel(n)
» 3-4 Stiele Petersilie
» 2EL Weißwein-Essig
» 1 Prise Zucker
» 250ml Rotwein
» 400ml Bratenfond
» 1EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl, 1EL Öl, Ei, 2-3EL Wasser und 1 Prise Salz glatt verkneten. Strudelteig zugedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Vier Porreestreifen (ca. 15cm lang und 3cm breit) beiseite legen. Rest Porree in dünne Ringe schneiden. 1EL Öl erhitzen, Porreeringe darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Beiseite stellen. Porreestreifen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen.

3. Steaks mit Porreestreifen umwickeln, festbinden. Strudelteig auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch ca. 60x50cm groß ausrollen. Über die bemehlten Handrücken hauchdünn ausziehen. Fett schmelzen, die Hälfte davon auf den Teig streichen. Porree darauf geben. Teig mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem Fett bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der zweiten Schiene von unten ca. 20min backen.

4. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In 1EL heißem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5min braten. Tomaten halbieren. Zwiebel fein würfeln. Petersilie abzupfen. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rest Öl tröpfchenweise unterschlagen. Tomaten und Zwiebeln zur Vinaigrette geben. Steaks warm stellen.

5. Bratsatz mit Rotwein ablöschen, auf ein Drittel einkochen. Fond zufügen, aufkochen. Stärke mit 1EL Wasser verrühren, Fond damit binden, würzen. Petersilie zu den Tomaten geben. Strudel in Scheiben schneiden. Steaks, Strudel, Soße und Tomatensalat auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 660kcal/E44g/F34g/KH34g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke