

Rumpsteak a la Maison (für 2 bis 5 Personen)

H. M. Sauer, 6.10. 2010

- ◆ Rumpsteak/Entrecote am Stück, vom Metzger zugeschnitten, ca. 250 g pro Person.
 - ◆ 2-3 Frühlingszwibeln
 - ◆ 0,2-0,4 l Sahne oder Creme Fraiche
 - ◆ 1 Schuß Cognac
 - ◆ 2-3 EL Distelöl
 - ◆ 50 g würziger Weichkäse (Roquefort)
 - ◆ 80 g (p.P.) gekochte Nudeln (Penne, Rigatoni)
 - ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ Rumpsteak waschen und Fettschicht mit einem scharfen Messer entfernen. In zimmerwarmem Zustand auf allen Seiten im Distelöl je 1 Minute scharf anbraten. Kleingehackte Frühlingszwiebeln kurz im heißen Fett wälzen. Mit Cognac ablöschen, mit Sahne und Käse in eine vorgewärmte Auflaufform legen und im Backofen bei 140 °C für 20-25 Minuten (je nach Größe) schmoren. Etwa 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die vorgekochten Nudeln hinzufügen. Form aus dem Backofen nehmen, Fleisch in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Nudeln und Käsesoße mit Salz und Pfeffer deftig würzen. Die Fleischscheiben darin einige Minuten ziehen lassen. Mit gedünsteten Gemüse (je nach Jahreszeit) servieren.



www.wwww.wwww