Rezept

Rindersteak mit Gorgonzolafüllung

Ein Rezept von Rindersteak mit Gorgonzolafüllung, am 17.05.2025

Zutaten

- **25 g** Walnusskerne
- **4 EL** Rapsöl
- **100 g** Doppelrahmfrischkäse
- Salz
- **300 g** Tagliatelle
- **200 g** Sahne
- **2** Knoblauchzehen
- **100 g** Gorgonzola
- **4** Rumpsteaks (à 200 g, 3 cm dick)
- Pfeffer
- **150 g** TK-Erbsen
- **1 EL** Tomatenmark

Außerdem

- **4** Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal, 55 g F, 64 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Walnüsse fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. In einem kleinen Topf 1 EL Öl erhitzen und den Knoblauch darin ca. 1 Min. anschwitzen. Mit Walnüssen, Gorgonzola und Frischkäse in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab cremig mixen.

2. Die Steaks trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Mit je 2 EL Käsecreme füllen und die Öffnung mit 1 Zahnstocher verschließen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Ca. 2 Min. vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben. Nudeln und Erbsen in ein Sieb abgießen.

4. Inzwischen eine Pfanne erhitzen. Das restliche Öl (3 EL) in die heiße Pfanne geben und die Steaks darin bei großer Hitze pro Seite ca. 1 Min. anbraten. Dann bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2 Min. weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen großen Teller legen, abdecken und ruhen lassen.

5. Sahne und Tomatenmark in die Pfanne geben und bei großer Hitze aufkochen. Dabei den Bratensatz mit einem Schneebesen lösen. Die Sauce ca. 1 Min. kochen lassen, dann Nudeln, Erbsen und ausgetretenen Fleischsaft unterheben. Nudeln und Steaks auf vier Tellern anrichten. Die Zahnstocher entfernen und servieren.