Rezept

Rumpsteak mit Pilzrahmsauce

Ein Rezept von Rumpsteak mit Pilzrahmsauce, am 20.05.2025

Zutaten

300 g	gemischte Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Maronen, Herbsttrompeten)
4 EL	gehackter Rosmarin
	Pfeffer
1 EL	scharfer Senf
4 Scheiben	durchwachsener Räucherspeck
4 EL	ÖL
	Salz
200 g	Sahne
4	Rumpsteaks (à 200 g; 3- cm hoch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Speck und Rosmarin darin anbraten. Die Pilze dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne hinzufügen, den Senf unterrühren und die Sauce kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

---

2. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks darin auf jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 8-10 Min. fertig garen. Die Steaks in Alufolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks mit der Pilzrahmsauce anrichten und nach Belieben Kroketten dazu servieren.