

Rezept

Rumpsteaks mit Senf-Schalotten

Ein Rezept von Rumpsteaks mit Senf-Schalotten, am 01.06.2023

Zutaten

4 Rumpsteaks (à 180 g)	Salz
Pfeffer	Mehl zum Bestäuben
350 g Schalotten	2 EL neutrales Öl
2 EL Butter	1 EL Zucker
200 ml Rinderfond (Glas)	6 EL trockener Weißwein oder Rinderfond
2 EL scharfer Dijon-Senf	2 EL Crème fraîche
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks trockentupfen, beidseitig salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Die Schalotten schälen, vierteln oder achteln.
2. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Steaks auf jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Butter dazugeben, Steaks in 3-4 Min. fertig braten. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt warm stellen.
3. Schalotten im Bratfett in ca. 3 Min. glasig dünsten. Den Zucker darüber streuen, karamellisieren lassen. Fond und Wein angießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Senf und Crème fraîche einrühren, salzen und pfeffern. Das Fleisch zugeben, zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. Schnittlauch waschen, fein schneiden und aufstreuen.