

# Rindshuftsteak an Pfeffer-Steinpilz-Butter



## Zubereitung

Für 4 Personen

- 1 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen.
- 3 In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Rindshuftsteaks salzen und auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Weisswein auflösen, kurz einkochen lassen und über die Steaks giessen.
- 4 Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Alle diese Zutaten in der ersten Portion Butter (1) andünsten. Abkühlen lassen.

## Zutaten

- 20 g Steinpilze, getrocknet
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 Rindshuftsteaks, je ca. 150 g schwer
- Salz
- 0.5 dl Weisswein
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 1 Esslöffel Butter, (1)
- 1.5 Esslöffel Pfefferkörner, gemischt
- 100 g Butter, weich, (2)
- 50 g Frischkäse

- 5 Die Pfefferkörner im Mörser mittelfein zerstoßen. Die Steinpilze abgiessen, gut ausdrücken und fein hacken.
- 6 Die zweite Portion Butter (2) kräftig rühren. Dann die Schalottenmischung, den Pfeffer und die Steinpilze beifügen. Zuletzt den Frischkäse untermischen und die Buttermischung mit Salz würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
- 7 Jedes Rindshuftsteak schräg in 2-3 Tranchen schneiden. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten und etwas Buttermischung darauf spritzen. Sofort servieren.