

Rindshuftsteak mit Kürbis-Käse-Kruste



Zutaten

Für 4 Personen

150 g Kürbis gerüstet gewogen
1 Knoblauchzehe
0.5 Bund Majoran oder 1 Esslöffel getrockneter Majoran
8 Dörrtomaten eingelegt
100 g Sbrinz gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Rindshuftsteaks je ca. 150 g
Salz
2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Den Kürbis an einer Bircherraffel fein reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und grob hacken. Die Dörrtomaten gut trockentupfen, dann fein hacken.

Den Sbrinz in eine Schüssel geben. Kürbis, Knoblauch, Majoran und Dörrtomaten beifügen und alles mischen. Grosszügig mit Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen

Die Rindshuftsteaks beidseitig mit Salz würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Steaks auf jeder Seite je nach Dicke und gewünschter Garstufe ½–1 Minute anbraten. Die Steaks auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Krustenmasse bergartig auf den Steaks verteilen.

Die Steaks im 230 Grad heissen Ofen (Umluft) auf der mittleren Rille 5–6 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, auf einen Untersetzer oder ein Holzbrett stellen und die Steaks 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Wärme und der Fleischsaft gleichmässig im Fleisch verteilen können. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.