

Kathrins Natura-Beef Eierschwämmli-Steak überbacken

Für 4 Personen

Zutaten

4	Huftsteaks (je etwa 180 g)
400 g	Eierschwämmli
1	Schalotte
2 El	Butter
	Salz und Pfeffer
	Fleischgewürz
1 El	Bratbutter
100 g	geriebener Käse (Sbrinz oder Parmesan)

Zubereitung

- Eierschwämmli putzen, Schalotte fein hacken.
- Schalotte in der heissen Butter andünsten, die Eierschwämmli dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
- Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig 1 Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten niedergaren.
- Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220 Grad erhöhen.
- Eierschwämmli auf den Steaks verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und 4 Minuten im Ofen überbacken.



(Foto: www.ninamattli.ch)

Dazu passen

Spinatspätzli oder Pilaw-Reis.

Kochbuch

«Kathrins Natura-Beef Fleischküche»

Dieses Rezept ist auf Seite 22 des Kochbuchs «Kathrins Natura-Beef Fleischküche» zu finden. Bio-Bäuerin Kathrin Sprecher ist als Siegerin der fünften Staffel «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» bekannt für ihre Kochkünste. Das Kochbuch mit 54 Natura-Beef-Rezepten hat sie in der Reihe «Landfrauen kochen» verfasst. Neben den Rezepten bietet das Kochbuch auch zahlreiche Tipps, Fleischkunde und Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung. Bestellt werden kann es über unseren Website-Shop.