

# Marinierte Rindersteak auf Sesamblinis mit Gartenkräuterbutter

Ein Gedicht, das marinierte Rindersteak auf Sesamblinis mit Gartenkräuterbutter. Wichtig für das Gelingen des Rezepts ist eine gute Fleischqualität.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 kg	Rinderfilet
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Chilipfeffer
2 EL	<a href="#">Senf</a>
100 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	Trockengerm
1 Prise	Muskatnuss
50 g	Sesam
120 g	<a href="#">Butter</a>
1 Bund	Gartenkräuter (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Zunächst das Rinderfilet in Portionen schneiden für das **marinierte Rindersteak auf Sesamblinis mit Gartenkräuterbutter**. Anschließend das Fieft mit Salz, Pfeffer, Chilipfeffer und Senf gut einreiben, rosa auf beiden Seiten anbraten und rasten lassen.
2. Währenddessen Eier, Mehl, ein bisschen Schlagobers, Trockengerm, Sesam, Salz und

Muskatnuss zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Daraus kleine Blinis (ähnlich wie Palatschinken) in der Pfanne backen.

3. Die Gartenkräuter, mit der Butter und den Gewürzen aufschlagen. Das Rindersteak dann gemeinsam mit den Sesamblinis und der Gartenkräuterbutter anrichten.

## **Tipp**

Das marinierte Rindersteak auf Sesamblinis mit Gartenkräuterbutter beim Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.