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	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chilipfeffer
2 EL	Senf
100 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Ei
120 ml	Schlagobers
1 Packung	Trockengerm
1 Prise	Muskatnuss
50 g	Sesam
120 g	Butter
1 Bund	Gartenkräuter (fein gehackt)

Zubereitung

1. Zunächst das Rinderfilet in Portionen schneiden für das **marinierte Rindersteak auf Sesamblinis mit Gartenkräuterbutter**. Anschließend das Fielt 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.