Rindersteak mit Pilze

Das Rindersteak mit Pilze ist eine kulinarische Köstlichkeit für Feinschmecker. Das einfache Steak Rezept ist der reinste Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Rindersteaks (zirka 300 gramm)
3 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
250 g	Steinpilze (oder Champingnons)
2 EL	Pflanzenöl
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Oregano
2 Zweige	Thymian
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zitrone (Abrieb davon)

Zubereitung

1. Für das Rindersteak mit Pilze zuerst die Steak 1-2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Abwaschen und trocken tupfen. Die kleinen Pilze waschen und putzen je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Backrohr mit Gitterrost auf 100 C° vorheizen. Das Pflanzenöl in einer Gusspfanne stark erhitzen und die Steaks höchstens 1-2 Minuten auf jeder Seite braten. Nur einmal wenden.

3. Die Steaks aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, auf dem Gitterrost in der Mitte des

Backofens fertig garen.

4. Noch ein wenig Öl in die Pfanne geben und die Pilze bei starker Hitze rundherum gründlich anbraten. Noch heiß in eine Schüssel geben, und mit den klein geschnittenen Kräutern und Zitronenabrieb vermischen. Knoblauch abziehen fein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Braten Öl durchziehen lassen.

5. Die fertigen Rindersteaks aus dem Backrohr nehmen, auf einen Teller anrichten und die Pilze drüber legen.

Tipp

Zum Rindersteak mit Pilze passen hervorragend Ofenkartoffeln und ein frischer Kopfsalat.