

Nackensteaks mit Champignons und Feldsalat



Steak, Champignons, Salat

Dieses Mal etwas einfaches, zwei Nackensteaks, für das Entrecôte oder ein anderes edleres Steak reichte es nicht mehr. Dazu einige frische Champignons in einem braunen, stark reduzierten Sößchen. Und frischer Feldsalat.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Nackensteaks
- 4 braune Champignons
- Gemüsefond
- Sahne
- Steakgewürz
- Salz
- Pfeffer

- 75 g Feldsalat
- 3 EL Condimento bianco

- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Feldsalat putzen, unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in eine Schüssel geben. In eine Schale Essig, Öl und Senf geben und gut verrühren. Dann mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Etwas frischen Schnittlauch kleinschneiden und in das Salatdressing verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die beiden Nackensteaks auf jeweils beiden Seiten 1–2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit dem Steakgewürz würzen und mit Alufolie zugedeckt einige Minuten entspannen lassen. Noch etwas Butter in die Pfanne geben, die Champignons halbieren und in der Butter anbraten. Mit einem guten Schuss Gemüsefond ablöschen und dabei die Röststoffe vom Boden der Pfanne lösen. Einen Schuss Sahne hinzugeben, alles verrühren und zu einem eingedickten Sößchen reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nackensteaks auf einem Teller anrichten, die Champignons dazulegen und das Sößchen darüber geben. Das Salatdressing über den Feldsalat geben und dazu servieren.