

Entrecôte mit Champignon-Lauchzwiebel-Gemüse



Leckeres Steak medium mit Gemüse

Ich muss mittlerweile überlegen, ob ich mein Foodblog nicht umbenenne. In Steak, Nudeln und Sauce oder einfach Steak-Foodblog. Den die Steak-Zubereitungen nehmen in der letzten Zeit Überhand.

Aber ich hatte von einer Zubereitung vor kurzem noch Sardellen-Kapern-Butter übrig. Da diese sehr vielseitig verwendbar ist, dachte ich daran, sie auf ein Steak zu geben. Der Übersicht halber gebe ich die Zubereitung der Sardellen-Kapern-Butter nochmals an.

Noch dazu wollte ich meinen neuen Käse-Hobel ausprobieren und von einem Stück mittelalter Gouda schöne Scheiben Käse abhobeln.

Das Gericht ist mir nicht so ganz gelungen. Zum Einen gehören die Gewürze Salz und Pfeffer direkt auf das Steak, und nicht

auf den Käse. Zum Anderen hätte ich besser eine Pfanne mit Deckel verwendet, denn der Käse ist nicht richtig geschmolzen.

Zumindest habe ich das Steak nicht einfach allein serviert und gegessen, sondern ich habe eine kleine Gemüse-Beilage aus Champignons, Lauchzwiebeln und Knoblauch dazu zubereitet.

Und das Entrecôte bekommt diesmal gute 2 Minuten auf jeder Seite und wird somit medium zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecôte (etwa 230 g)
- 3 braune Champignons
- 3 Lauchzwiebeln
- 3–4 Knoblauchzehen
- mittelalter Gouda
- 1 Sardellenfilet (Glas)
- $\frac{1}{4}$ TL Kapern (Glas)
- Butter
- Salz
- Steakpfeffer
- schwarzer Pfeffer
- scharfes Rosenpaprika-Pulver
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8–10 Min.

Sardellenfilets und Kapern fein hacken. In eine Schale geben. Eine Portion weiche Butter dazugeben und alles mit der Gabel kräftig vermischen. Eine runde Scheibe daraus formen.

Champignons in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Mit dem Käse-Hobel zwei Scheiben vom Gouda abhobeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten

anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Steak dazugeben und auf jeder Seite jeweils 2 Minuten anbraten. Nach dem Wenden Steak mit Salz und Steakpfeffer würzen. Käsescheiben oben auflegen und schmelzen lassen.

Gemüse auf einen Teller geben. Steak dazugeben. Scheibe Sardellen-Kapern-Butter auf das Steak geben und schmelzen lassen. Alles servieren.