

EIERSCHWÄMMLI - STEAK

überbacken

- 4 Huftsteaks (je etwa 180 g)
- 400 g Eierschwämmli
- 1 Schalotte
- 2 El Butter
- Salz und Pfeffer
- **Fleischgewürz**
- 1 El Bratbutter
- 100 g geriebener Käse (Sbrinz oder Parmesan)



-
- Eierschwämmli putzen, Schalotte fein hacken.
 - Schalotte in der heissen Butter andünsten, die Eierschwämmli dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
 - Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.
 - Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten niedergaren.
 - Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220 Grad erhöhen.
 - Eierschwämmli auf den Steaks verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und 4 Minuten im Ofen überbacken.

Dazu passen

Spinatspätzli oder Pilaw-Reis

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.