



Tranchen von heimischen Fleckenvieh Pfifferlingen | Süßkartoffel Stampf mit Ingwer Kräuter

- Rezept für 4 Personen -

4 Rumpsteaks à ca. 180 - 200 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen, halbiert

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten gut anbraten. Thymian- und Rosmarinzweige sowie Knoblauch begeben. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch in der Pfanne noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dabei immer wieder die Steaks wenden.

350 g kleine Pfifferlinge, geputzt
3 EL Butter zum Braten
1-2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 g eiskalte Butter, in kleinen Stücken
2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Für die Sauce die Pfifferlinge nur ganz kurz, aber sorgfältig waschen und trocken tupfen, größere halbieren oder vierteln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Knoblauch und Pfifferlinge zufügen, ebenfalls andünsten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die eiskalte Butter flöckchenweise einschwanken, um den Pilzsaft zu binden. Die Sauce abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

300 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
40 g Ingwer klein gewürfelt
50 ml Milch
30 g Butter
Salz und Pfeffer

Die Süßkartoffeln zusammen mit Ingwer in Salzwasser garen. Abschütten, ausdämpfen und mit Hilfe einer Stampfers zerdrücken, danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

gezupfte Kerbelzweige

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und gleichmäßig tranchieren. Zusammen mit Pfifferlingen und Süßkartoffelstampf auf Teller anrichten und mit Kerbel garnieren.