

Rumpsteak vom Grill mit Kruste



ZUTATEN

für 4 Personen

4 Rumpsteaks à 180 g
Knoblauchöl
Salz, Pfeffer
40 g Butterschmalz

Kruste:

4 große Schalotten
20 g Butterschmalz
100 g geräuchertes
Wammerl

200 g Champignons
Salz, Pfeffer

Saft einer ½ Zitrone

2 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Kerbel,
Schnittlauch,
Borretsch)

2 Eier

100 g geriebener
Emmentaler

Cayennepfeffer, ge-
riebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Steaks waschen und trocken tupfen. Mit Knoblauchöl einstreichen, salzen und pfeffern.

Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und im Butterschmalz anschwitzen. Wammerl würfeln und dazugeben. Champignons putzen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit anbraten. Wenn der Saft der Pilze verdampft ist würzen und den Zitronensaft einrühren. Kräuter begeben.

Eigelb und Käse verrühren und würzen.

Die Steaks im heißen Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten, dann bei schwacher Hitze nochmals **2 Min.** pro Seite nach braten. Zwiebelmasse darauf verteilen, Eigelbmasse darüber geben und überbacken.

Backzeit: 4 Min. bei 250 °C Oberhitze

Vor dem Servieren im ausgeschalteten Backofen **5 Min.** ruhen lassen.

Dazu passen Bratkartoffeln und Blattsalat.

