



Ihr Rezept: Filetsteak mit Walnussbutter



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Walnusskerne	40 g
Butter	50 g
Brokkoli	800 g
kleine Zwiebel	1
tiefgefrorene Kartoffel-Rösti	1 Pkg.
Rinderfiletsteak- Medaillons (à ca. 150 g)	4
Rapsöl	3 EL
Speisestärke	15 g
Gemüsefond	400 ml
Schlagsahne	50 ml
schwarzer Pfeffer	
Salz	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Walnüsse feinhacken. Butter und Hälfte der Walnüsse verrühren. Zu einer kleinen Rolle formen und kühlstellen. Brokkoli putzen, waschen und die Röschen von den Stielen schneiden. Zwiebel schälen und feinhackeln. Rösti auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) circa 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Rösti wenden. Inzwischen Fleisch waschen und trockentupfen. Leicht flachdrücken.

Brokkoli in kochendes Salzwasser geben und circa 12 Minuten garen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite 11/2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, warmhalten. Stärke und 3 EL Wasser glattrühren. Zwiebeln in dem Bratfett glasig dünsten, mit Fond und Sahne

ablöschen, aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkoli in ein Sieb gießen, abtropfen lassen. Butter in Scheiben schneiden. Fleisch und Soße mit je einer Scheibe Butter und mit restlichen Nüssen bestreut gemeinsam mit Rösti und Brokkoli auf Tellern servieren.