

Flüsse der Genüsse

Filetsteak vom Almochsen mit Kürbiskernkruste, Schilcherkraut und Sauerrahm-Serviettenknödel

Für 4 Personen

Zutaten

4 Steak á 200g, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Kürbiskernkruste: 125g Butter, 2 Eier, 50g Mie de pain (Weißbrotbrösel), 50g Kürbiskerne gemahlen oder gehackt, 1/16 l Kernöl, 1/2 Zehe Knoblauch fein geschnitten, Salz, Pfeffer

Schilcherkraut: 1/4 Krautkopf geschnitten, 1 Zwiebel geschnitten, 1 TL Zucker, 1/8 l Schilcher, Butter und Öl zum Anschwitzen, Kümmel ganz, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskat

Sauerrahm-Serviettenknödel: 150 g Toastbrot oder Semmelwürfel ohne Rinde, 2 Dotter, 2 Eiklar, 2 EL Sauerrahm, 1/2 EL Majoran frisch, 2 EL Zwiebel brunoise (fein würfelig), 1 EL Butter, Muskat, Salz, Kümmel gemahlen

Zubereitung

Steaks:

Steaks würzen und auf beiden Seiten scharf anbraten. Im Rohr bei 170 – 180°C ca. 5-8 Minuten (je nach Garstufe) garen und anschließend an einem warmen Ort (60-70°) rasten lassen.

Kürbiskernkruste:

Butter und Eier schaumig rühren (schlagen). die restlichen Zutaten untermengen und mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen – kühl stellen. Anschließend in Scheiben schneiden und 3 Scheiben aufs Steak geben und bei starker Oberhitze (Heizschlange) gratinieren.

Schilcherkruste:

Zwiebel in Öl-Butter anschwitzen – mit Zucker karamellisieren – Kraut und Aromate begeben – mit Schilcher aufgießen und weichdünsten.

Sauerrahm-Serviettenknödel:

Zwiebel und Butter anschwitzen – über Semmelwürfel geben – Dotter, Sauerrahm und Majoran zugeben und vermengen – zum Schluss Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben – in Stoffserviette eindrehen – die Enden verschließen – und in siedendem Salzwasser eine 1/2 Stunde köcheln – auspacken – aufschneiden und kurz anbraten.