

STEAK MIT KÄSE-PFEFFER-KRUSTE

ZU KARTOFFELKNÖDELN UND GLASIERTEN

MÖHREN.

🕒 **1 ¼ Std.** 🍴 **mittel**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Knödel:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
etwas Salz
60 g Butter
4 Eigelb
etwas Muskat, gemahlen
80 g Speisestärke

Für die Steaks:

100 g Toastbrot
7 g Pfeffer aus der Mühle
50 g Grana Padano, gerieben
80 g Butter
etwas Salz
4 Rindersteaks (à ca. 150 g)
2 EL Öl

Für die Möhren:

500 g Möhren
1 Zwiebel
2 EL Butter
2 EL Zucker
etwas Salz
etwas Pfeffer
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- 1** Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser garen. Dann abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen und in eine große Schüssel geben. Butter zerlassen, mit Eigelb, Salz, Muskat und Stärke zu den Kartoffeln geben und zu einer glatten Masse kneten. Daraus 12 Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Knödel hineingeben, Temperatur sofort herunterstellen und die Knödel ohne Deckel ca. 15 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Warm halten.
- 2** Toast entrinden, würfeln und in einer Küchenmaschine fein mahlen (wer keine Küchenmaschine hat, kann Paniermehl verwenden). Pfeffer und Grana Padano zugeben. Butter schmelzen, unter die Krustenmasse geben. Mit Salz würzen. Kalt stellen.
- 3** Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Möhren und Zwiebel darin leicht anbraten. Zucker zugeben, karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1–2 EL Wasser zugeben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren.
- 4** Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Steaks trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks darin von beiden Seiten 2–3 Min. scharf anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, salzen und die Krustenmasse darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. fertig garen. Steaks kurz ruhen lassen, mit Knödeln und Möhren servieren.