Rindersteak

mit Käsenocken und süßsauren Zwiebeln

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:



4 Rinderhüftsteaks (je ca. 200 g)
400 ml Milch
150 g Rotweinkäse
4 Semmeln (vom Vortag)
4 Stiele Thymian
5 Blätter Salbei
4 Zweige Rosmarin
1 Ei
2 EL Butterschmalz
3 Rote Zwiebeln
3 EL Honig
200 ml trockener Rotwein
50 ml dunkler Balsamico-Essig
50 g kalte Almbutter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Die Semmeln grob würfeln, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.
2. Die Milch leicht erwärmen, mit in die Schüssel geben und die Semmeln ca. 15 Minuten einweichen.
3. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und hacken.
4. Den Rotweinkäse fein reiben.
5. Ei, gehackte Kräuter und Käse unter die Semmelmasse heben.
6. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe im heißen Butterschmalz andünsten.
7. Den Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen und für ca. 10- 15 Minuten köcheln und reduzieren lassen.
8. Vom Herd nehmen und die kalte Almbutter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Aus der Semmel-Käse-Masse mithilfe von zwei Esslöffel Nocken formen.

9. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nocken kurz darin rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
10. Im vorgeheizten Bachofen (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten zu Ende garen.
11. Die Rindersteaks im heißen Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und locker in Alufolie einwickeln.
12. Die Steaks ebenfalls im heißen Ofen (Umluft: 150 °C) für ca. 8- 10 Minuten, je nach gewünschter Garstufe, fertig garen.
13. Käsenocken und Steaks aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Zwiebeln auf Tellern anrichten. Mit etwas Rotweinkäse und Kräutern garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!