Gebratene Rinderschnitte unter einer Backerbsen Kruste

Gebratene Rinderschnitte unter einer Backerbsen Kruste

Fabian Schmidt, Sous Chef vom Alpenhotel Ammerwald (Reute in Tirol) hat sich für LAND-LEBEN privat an den Herd gestellt und kreative Rezeptideen umgesetzt wie Gebratene Rinderschnitte unter einer Backerbsen Kruste.

Zutaten

- Butter
- LAND-LEBEN Backerbsen
- Eigelb
- Senf
- Parmesan
- LAND-LEBEN Knoblauch- Zwiebelcroutons

- Salz, Pfeffer
- Basilikum
- Petersilie
- Majoran
- Knoblauch

Zubereitung

- Butter (50g) weich werden lassen, schaumig schlagen, mit Eigelb und Senf verrühren, geriebenen Parmesan (1 Esslöffel) beimengen.
- Backerbsen, Croutons und Kräuter in einem Kutter stoßweise zerkleinern unter die Buttermasse heben und mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen verfeinern
- Die gesamte Masse in einer Frischhaltefolie einwickeln, rollen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen
- Die Rinderschnitte in einer Pfanne beidseitig scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Feuerfeste Form geben, die abgekühlte Masse in Scheiben schneiden, das Fleisch damit belegen und bei 220° ca. 4 Minuten lang im Ofen Ausbacken
- Beilagen und Sauce nach Wahl

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH