

Rumpsteak mit Meerrettichkruste

Zutaten für 4 Personen:

4 Rumpsteaks
2 Eier
Salz und Pfeffer
4 Esslöffel Sahne
2-3 Esslöffel Meerrettich
2 Teelöffel Johannisbeer- oder Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

Die Rumpsteaks salzen und pfeffern. Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb anderweitig verwenden. Die Sahne steif schlagen und unter das Eiweiß heben, dann den Meerrettich dazugeben. Jetzt die Konfitüre unterrühren.

Den Backofen auf 160 ° vorheizen. Die Rumpsteaks auf beiden Seiten 2- 3 Minuten anbraten, danach in eine Auflaufform legen. Die Meerrettichmasse mit dem Löffel gleichmäßig auf den Steaks verteilen und ca. 10- 15 Minuten überbacken, bis sich eine leicht bräunliche Kruste gebildet hat.

Als Beilage passen Erbsen und Karotten sowie Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit!