



Gaelic Steaks

mit Hoffrischkäse

Das braucht man für 2 Personen

2 Rinder-Filetsteaks
(à 200 g, 4 cm dick)
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
2 EL Whisky
50 g Hofbutter
50 g Hoffrischkäse
50 ml Hofsaahne
Worcestershiresauce (Fertigprodukt)
1 TL Zitronensaft
Gartenkresse oder Daikon-Kresse
zum Anrichten

Und so wird's gemacht:

Filetsteaks waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, bei kleiner Hitze 3-4 Minuten weiterbraten, dabei mehrmals wenden. Steaks herausnehmen, salzen, abgedeckt 3-4 Minuten ruhen lassen. Whisky und Hofbutter in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, Bratensatz lösen. Hoffrischkäse und Hofsaahne zugeben, alles gut verrühren und 3-4 Minuten köcheln lassen. Steaks aus der Folie wickeln, Bratensaft zur Sauce geben, mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und Zitronensaft abschmecken. Steaks in der Sauce 2-3 Minuten ziehen lassen, mit Kresse und Süßkartoffel-Pasteten anrichten.

Und als Beilage gibt es Süßkartoffel-Pasteten mit Hofmilch und Hofschnittkäse: Für 2 Personen Backofen auf 200 Grad vorheizen. 1 große Süßkartoffeln (ca. 400 g) schälen und grob raspeln. 1 Zwiebel schälen, fein hacken, mit 2 EL Hofbutter bei kleiner 5-6 Minuten dünsten. Je 1 EL Weizenmehl und fein gehackte Rosmarinblättchen zugeben, nach und nach 120 ml Hofmilch angießen, alles unter Rühren in 4-5 Minuten dicklich einkochen lassen. Zwiebel-Mehl-Masse zu den Süßkartoffeln geben, gründlich durchmischen, kräftig salzen und pfeffern. Zwei ofenfeste Förmchen (ca. 14 cm Durchmesser) mit 2 EL Hofbutter einfetten, Süßkartoffel-Masse darauf verteilen, mit je 2 EL geriebenem Hofschnittkäse und Paniermehl bestreuen und 20 Minuten überbacken.