

Filetsteak mit Pilzen, Ebsenschoten und Gratinkartoffeln

Steaks: 4 Filetsteaks a 200 Gramm, Butter und Olivenöl zum Braten, Rosmarin, Thymian, Orangenschale und Ingwer grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Steaks salzen und pfeffern und in Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backrohr auf ein Gitter setzen. Bei 80 Grad ca.15 min. rosa garen. Butter mit Gewürzen in einer Pfanne erhitzen und die Steaks nachbraten, dabei die Filets öfters mit der Bratbutter übergießen.

Gemüse: 200 g Shitakepilze oder Champignons, 200 g Erbsenschoten, 100 g Jungzwiebel, 2 Knoblauchzehen etwas frischen Ingwer, 50 gr Butter
Salz, Pfeffer, Pilze blätterig schneiden
Erbsenschoten in Streifen schneiden, Jungzwiebel in Ringe schneiden, alle Zutaten in einer Pfanne vorsichtig anschwitzen, salzen und pfeffern

Gratinkartoffeln: 500 g Osttiroler Kartoffeln
1/4 Liter Milch, 1/8 Liter Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Rosmarin, Knoblauch.

Rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. Sahne, Milch und Gewürze gut verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen. Die Kartoffeln sollen gerade bedeckt sein. Im Rohr bei 150 Grad ca.40 min backen.