



## Rindshuftsteaks mit Steinpilzbutter

### LEICHTE STEINPILZBUTTER

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

1 Schalotte, fein gehackt  
 10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft, fein gehackt  
 ¼ Teelöffel Thymianblättchen, fein gehackt  
 wenig fettreduzierte Butter oder Margarine

1 Teelöffel Cognac

40 g fettreduzierte Butter oder Margarine, weich

30 g Blanc battu

¼ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Teelöffel Steinpilzpulver (s. Tipp)

Schalotte, Pilze und Thymian in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Cognac beigeben, ca. 5 Min. köcheln, auskühlen. Butter oder Margarine mit den restlichen Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. Pilze darunter mischen. Steinpilzbutter mit einem Spachtel (z. B. zwischen 2 Teighölzchen) ca. 1 cm dick auf einem Backpapier ausstreichen, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Pilze ausstechen (siehe Bild rechts), kühlen stellen. Ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**TIPP:** Pilzpulver aus getrockneten, im Cutter fein gemahlene Steinpilzen zubereiten.

**HINWEIS:** die Steinpilzbutter ist im Tiefkühler bis zu 3 Monaten haltbar.

### RINDSHUFTSTEAKS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

4 Rindshuftsteaks (je ca. 170 g)

1 Esslöffel Öl

¼ Teelöffel Steinpilzpulver  
 (siehe Tipp unten links)

Bratbutter zum Braten

1 Steinpilz, in Scheiben

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Thymian für die Garnitur

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl und Steinpilzpulver verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt marinieren. Fleisch in der heißen Bratbutter beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 2 Min. (saignant, siehe Bild 2, Seite 3) oder je ca. 3½ Min. (à point, siehe Bild 3, Seite 3) fertig braten. Steinpilzscheiben nur kurz mitbraten. Fleisch würzen, mit Pilzscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten, Steinpilzbutter darauf legen, garnieren, sofort servieren.



Mit einem in heisses Wasser getauchten Förmchen Pilze ausstechen