RINDERSTEAK MIT GRAUPENRISOTTO UND GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

(PSEUDO-)GETREIDE | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG

Zutaten (Für 4 Personen)

400 g Müller‘s Mühle Perlgraupen
40 g Meersalzbutter
ca. 400 ml Brühe
500 g Kräuterseitlinge
4 Rindersteaks (à ca. 150 g)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Pflanzenöl
160 g Artischockenherzen (Glas)
4 cl Weißwein
100 g Crème fraîche

Produktempfehlungen

PERLGRAUPEN

Zubereitungen

Graupen in 1 EL erhitzter Butter andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 30-40 Minuten garen. Kräuterseitlinge putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden und in restlicher erhitzter Butter goldbraun braten. Steaks trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in erhitztem Öl nach Wunsch braten. Artischocken in Stücke schneiden. Risotto mit Artischocken, Weißwein, Crème fraîche und der Hälfte des Parmesans verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks mit Kräuterseitlingen und Risotto auf Teller anrichten. Restlichen Parmesan über das Risotto streuen und nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.
Guten Appetit!
Zubereitungszeit: : ca. 40 Minuten (zzgl. Garzeit Graupen)