

## NFZ-REZEPT

Vor- und  
Zubereitung:  
ca. 60 Minuten  
für 4 Personen

### Zutaten:

1000 g Knollensellerie  
300 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
Salz  
300 g Zwiebeln  
500 g Pilze (gemischt,  
z.B. Champignons und  
Kräuterseitlinge)  
12 El Olivenöl  
Pfeffer  
200 ml Ruby-Portwein  
200 ml Rinderfond  
4 Rindsfiletsteaks (à ca. 200g)  
6 Stiele Thymian  
2 Knoblauchzehen (klein)  
10 El Panko-Brösel  
(aus dem Asia-Laden)  
4 El Butter  
Muskat (frisch gerieben)

## Rindsfilet an Portweinsauce und Selleriepüree

Sellerie und Kartoffeln schälen, in ca. 1,5 cm grosse Stücke schneiden und in einen Topf geben. Knapp mit Salzwasser bedecken und zugedeckt 20–25 Minuten weich garen.

Inzwischen Zwiebeln in schmale Streifen schneiden, Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Anschliessend 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln sowie Pilze hinzufügen und goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Portwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen und warmhalten. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite 3 Minuten anbraten. Die Blätter vom Thymian abzupfen sowie Knoblauch und Thymian fein hacken und mit Panko-Bröseln, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Steaks mit der Bröselmischung belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten goldbraun überbacken.

Kartoffeln und Sellerie abgiessen, dabei 150 ml Kochwasser auffangen. Gemüse mit Butter und 50–100 ml Kochwasser mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Restliche Thymianblättchen von den Stielen abzupfen. Steaks mit Püree und Zwiebel-Pilz-Gemüse anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.



En Guete wünscht die Neue Fricktaler Zeitung.



# gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Swiss  
Galloway Society

## Gönn dir Freiland!



Weideschwein

Qualität aus der Region

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13  
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94  
[www.muellerwurst.ch](http://www.muellerwurst.ch) | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

**FRICKTALER  
MEDIEN AG**