

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 | 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

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**