

Überbackene Putensteaks mit Knusperlaibchen

Thema:	Putensteaks mit einer etwas anderen Beilage
Saison:	jederzeit auch für Besuche und Freunde
Besonderheit:	vielleicht etwas aufwendiger, dafür aber auch mit Raffinesse
Zu Beachten:	anstelle von Putensteaks können auch Schweinemedailons verwendet werden

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Portionen)

ca. 1 kg	Putensteaks
3	Zwiebel
200 ml	Brühe
250 ml	Bier
1,5 EL	Senf (Estragon)
2/3	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Majoran
n.B.	Mehl (zum stauben)



Für die Kruste:

150 g	Butter
100 g	Brösel
1	Zwiebel (klein)
1 TL	Kümmel gemahlen
n.B.	Salz und Pfeffer



Knusperlaibchen:

500 g	Kartoffeln
1	Frühlingszwiebel (groß)
3 KL	Maisstärke
1/3	chinesischer Knoblauch
2	Eier
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl

Zubereitung

Putensteaks mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in Öl von jeder Seite scharf anbraten. Im Backrohr (ca. 100°) warm stellen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in dem verbleibendem Fett anrösten, klein gehackten Knoblauch hinzufügen, mit Mehl stauben (1-2 EL), den Senf unterrühren, mit dem Bier und der Brühe ablöschen und danach einkochen lassen.

Für die Kruste:

50g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die klein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Das Ganze in eine Schüssel geben und die restliche weiche Butter, sowie die Brösel und das Kümmelpulver mit dem Mixer verrühren.

Putensteaks aus dem Ofen nehmen, mit der Brösel/Kümmelmasse bestreichen und im Backrohr (vorgeheizt 180° - Heißluft) ca. 10 – 15 Minuten gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Knusperlaibchen:

Die Kartoffeln schälen, fein raspeln und gut ausdrücken. Mit der feingehackten Frühlingszwiebel und dem feingehackten Knoblauch, sowie der Stärke und den Eiern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Mit einem Löffel Teigmasse ausstechen, in erhitztes Öl geben, zu Laibchen formen und knusprig ausbraten.



Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den gratinierten Putensteaks und den Knusperlaibchen auf einem Teller anrichten und mit frisch gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit