

Rezept des Monats
Dezember 2009



Der Bauernmarkt
im Internet

www.bauernmarkt-olpe.de

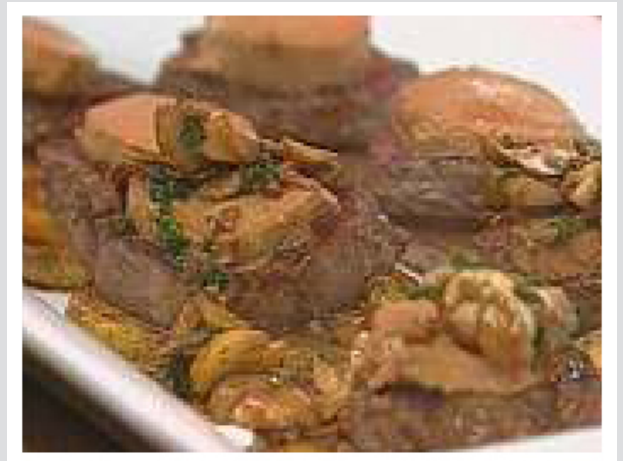
Filetsteak mit Kalbsleberwurst

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Dose Steinpilze
- 300 g kl. Champignons
- 4 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Öl
- 8 Filetsteaks
- 30 g Butter
- glatte Petersilie
- Salbei
- Kalbsleberwurst

Zubereitung:

1. Steinpilze abgießen, Wasser dabei auffangen. Champignons und Steinpilze kleinschneiden und mischen.
2. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Küchentuch abtrocknen und salzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben von jeder Seite anbraten. Auf einem gefetteten Blech verteilen. Im 200° heißen Ofen 10 Min. backen.
4. Steaks im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern und auf den Kartoffelscheiben verteilen. 5 Minuten weiter backen.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten, salzen und pfeffern. Pilzwasser angießen und einkochen. Kräuter hacken und untermischen.
6. Kalbsleberwurst in Scheiben schneiden und auf die Steaks legen. Etwa 2 Minuten gratinieren. Pilze darüber verteilen und servieren.



Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder frisches Bauernbrot und ein kräftiger Rotwein aus Baden.

Guten Appetit!