

PUSTERTALER SPRINZE

Das Rückensteak

Zubereitung

1. Für die Sauce den Vernatsch im Saucetöpfchen auf die Hälfte reduzieren.
2. Die Sauce sowie die Lorbeerblätter beigegeben und kurz köcheln lassen.
3. Für die Kruste das Schüttelbrot in ein Tuch legen, abdecken und mit einem Schnitzelklopfer zerstoßen.
4. Die Brösel mit der Petersilie, den Blütenspitzen und dem Curry durchmischen.
5. Die Steaks leicht plattieren, würzen und in der Pfanne beiseitig braten (3-4 min). Einige Minuten an der Wärme ruhen lassen.
6. Die Steaks mit wenig Senf bestreichen und mit der Schüttelbrotkruste bestreuen.

Anrichten

1. Die Steaks anrichten.
2. Die Sauce einlaufen lassen und mit passenden Beilagen servieren.

ANMERKUNG

Das Fleisch nach dem Braten bei 70 Grad ruhen lassen. So, dass sich dieses nach dem Braten entspannen kann.

