

Feinschmecker-Steak



Portionen: 6
Vorbereitungszeit: 20 min.
Garzeit: 50 min.
Gesamtzeit: 1 h 10 min.

Zutaten

- * 6 Stk. Rinderfilets
- * Kräutersalz bestreuen
- * Öl
- * 300 g geputzten Broccoli
- * 1/4 l Milch
- * 100 g geriebenen Gouda
- * 4 Tomaten
- * Muskatnuss, Pfeffer und Salz zum würzen

Zubereitung

6 Stk. Rinderfilets mit Kräutersalz bestreuen, im heißen Öl rosa braten, 300 g geputzten Broccoli im kochenden Salzwasser garen, abtropfen lassen.

Eine helle Einbrenn machen, mit 1/4 l Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, ca 100 g geriebenen Gouda einstreuen. Steaks in eine feuerfeste Form geben, Broccoli-röschen darauf verteilen, Käsesauce darübergerben, 4 Tomaten vierteln, zu den Steaks geben, im vorgeheizten Rohr bei 250 °C goldbraun gratinieren.