

RINDERSTEAK MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELBUTTER



Menù-Zutaten

420 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
60 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate (Zubereitung auf Basis geklärter Butter und Sommer-Trüffel) - PT9

Zutaten

n.b. Salz und Pfeffer
n.B. Petersilie
900 g Rindersteak

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Rindersteak mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Steak 1 Minute pro Seite braten. Die Trüffelbutter und die Steinpilze hinzugeben und eine weitere Minute braten. Dann das Fleisch ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und mit etwas frisch gehackter Petersilie garnieren.