

## RINDERSTEAK MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELBUTTER



**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.

### 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