

WORCESTER-STEAK MIT MORCHELN UND KARAMELLISIERTEN MÖHRCHEN

WORCESTER-STEAK MIT MORCHELN UND KARAMELLISIERTEN MÖHRCHEN

Normalerweise liebe ich mein Steak einfach „nur“ angebraten, mit etwas Kräuterbutter oder Chimichurri-Sauce und einer leckeren Beilage. Diese Variante ist mal etwas anderes, es gibt Worcester-Steak mit Morcheln und karamellisierten Möhrchen!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Steaks (hier Entrecôte) je 200-300g

250g Drillingskartoffeln

1 kleine handvoll getrocknete Morcheln

4 Zweige Rosmarin

4-5 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

8-10 EL Worcestersauce

3 EL Olivenöl

5 EL Butter

1/2 Zitrone

150g geschälte Baby-Möhrchen

1 EL brauner Zucker

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Steaks sollten ungefähr 2 Stunden marinieren. Für die Marinade gebe ich 6-8 EL Worcestersauce, 3 EL Olivenöl, die abgestreiften und klein gehackten Nadeln vom Rosmarin und eine in feine Stücke geschnittene Knoblauchzehe in einen tiefen Teller. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und die Steaks mehrfach darin wenden bevor der Teller abgedeckt zum marinieren beiseite gestellt wird.



Nach ungefähr 70 Minuten spüle ich die getrockneten Pilze kurz unter fließend kaltem Wasser ab und gebe sie dann in eine kleine Tasse. Diese wird mit kaltem Wasser gefüllt, so dass die Pilze knapp bedeckt sind. An die Seite stellen und ziehen lassen.

Nach 90 Minuten gebe ich in eine kleine Pfanne 2 EL Butter und lasse diese bei unterer-mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) zerlaufen. Dann kommen die Baby-Möhrrchen in die Butter. Eine Prise Salz dazu und schön schwenken bis alle Möhrrchen mit Butter glasiert sind. Unter regelmäßigem Wenden dürfen die Möhrrchen jetzt die nächsten 30 Minuten vor sich hin schmoren. 10 Minuten vor Ende 1 EL braunen Zucker zum karamellisieren dazugeben.



Zeitgleich die Kartoffelchen in einem Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln abgießen sobald sie gar sind und im abgedeckten Topf warm stellen.

Die Steaks jetzt in der Steakpfanne mit etwas Öl anbraten. Pro Seite 1-2 Minuten, sie sollen noch nicht den gewünschten Garpunkt erreichen!



Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Die Hitze in der Pfanne nicht reduzieren. (Nebenbei an den Zucker für die Möhrrchen denken!). Die Zwiebel und den restlichen Knoblauch in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Morcheln (das Wasser aus der Tasse nicht weg kippen) und die restliche Marinade dazugeben. Mit Pfeffer & Salz würzen. 2-3 Minuten unter Rühren und Schwenken rundherum anbraten. Dann mit 3-4 EL vom Morchelwasser ablöschen. Mit 2 EL Worcestersauce und Pfeffer & Salz abschmecken. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren (Stufe 2 von 9) und die verbliebenen 2 EL Butter unterrühren. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf noch mit Pfeffer, Salz oder Worcestersauce verfeinern.



Die Sauce kurz etwas einköcheln lassen und dann die Steaks darin 1-2 Minuten schwenken bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben.

Steaks mit Morcheln, karamellisierten Möhrrchen und Kartoffeln auf einem großen Teller anrichten. Die Kartoffeln leicht andrücken und mit Pfeffer & Salz würzen. Für die Kartoffeln ein Stückchen Butter mit auf den Tisch stellen.

Fertig – lasst es euch schmecken!