

Rinderfiletsteak im Speckmantel und Wirsingchips

45 Minuten

Zutaten

4 Rinderfilets à 150g, 4 Scheiben durchwachsenen Speck, etwas Salz, 2 EL Sonnenblumenöl, 1,5 Primello Minirollen Pfeffer, 1 EL Butter, flüssig, 5 EL Paniermehl, 1 EL frische Petersilie gehackt; Zutaten für die Wirsingchips: 300g Wirsingkohl, 2 EL Olivenöl, etwas Salzflocken etwas gemahlene Pfeffer



So wird's gemacht

Steaks waschen und trocknen. Jedes Steak mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren, die Steaks salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, nebeneinander in eine Auflaufform geben. Primello Minirollen Pfeffer würfeln und die Butter im Topf schmelzen. Primello Minirolle, Butter, Paniermehl und Petersilie auf einem Teller mit einer Gabel verkneten und auf die Steaks als Haube verteilen, etwas festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober/Unterhitze auf einem Rost auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten überbacken, etwas ruhen lassen und mit den Wirsingchips servieren. Zubereitung Wirsingchips: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Wirsing waschen, trocknen, die Stiele entfernen und grob zerpfeifen. Olivenöl, Salz und Pfeffer mit dem Wirsing mischen, auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Backofen ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

Zubereitung

