



## Rinderrücken à la Saltimbocca

### Zutaten für 4 Portionen:

4 sehr dünne Rindersteaks,  
vom Rücken  
zum Kurzbraten  
1 EL Pflanzenöl  
Pfeffer  
200 g braune  
Champignons  
1 rote Zwiebel  
4 Zweige frischer Rosmarin

4 EL milder Senf  
4 EL Hägenmark  
(Hagebuttenkonfitüre)  
2 EL Pflanzenöl  
250 ml halbtrockener Rotwein  
oder roter Fruchtsaft  
Pfeffer  
Salz  
4 kleine Spieße  
2 EL ÖL zum Anbraten

Das ganze Video zum  
Nachkochen online auf  
[www.ntz.de/alltagskueche](http://www.ntz.de/alltagskueche)

### Zubereitung :

Die Rindersteaks auf der Arbeitsfläche auslegen und mit 1 EL Öl bestreichen, leicht pfeffern. Die Pilze abreiben, Stiele entfernen und klein hacken (für die Sauce aufbewahren), Pilze in sehr dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Senf, Hägenmark und 1 EL Öl zu einer Paste anrühren.

Die Rindersteaks mit je 1 EL der Paste bestreichen (restliche Paste aufbewahren), mit Rosmarin bestreuen und leicht andrücken, auf der unteren Hälfte dünn mit den Zwiebel- und Champignonscheiben belegen (ein paar Zwiebelscheiben für die Soße beiseitelegen). Die obere Hälfte auf die belegte Hälfte umschlagen, leicht andrücken und mit den Spießen fixieren. In einer beschichteten Pfanne das Bratöl erhitzen und die Steaks auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Steaks in einem tiefen Teller zugedeckt ziehen lassen.

In der Pfanne die restlichen Zwiebeln und Champignonstiele 2 Minuten anbraten, mit Rotwein oder Fruchtsaft ablöschen, die restliche Paste zugeben und 5 Minuten einkochen lassen, zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

## Fleischgenuss

Wenn du Fleischgenießer überraschen möchtest, ist diese Saltimbocca-Variation mit Rind ein echter Geheimtipp. Das gewisse Etwas verdankt dieses Gericht seinen ausgewählten Zutaten. Für Raffinesse sorgen Rotwein, Senf und Hagebuttenkonfitüre.

Eine gemeinsame Aktion von

