



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Filetsteak mit Walnussbutter

### Zutaten:

40 g	Walnusskerne
50 g	Butter
1 St	kleine Zwiebel
1 St	Brokkoli
4St	Rinderfiletsteaks à ca. 150 g
3 EL	Rapsöl
15 g	Speisestärke
400 ml	Gemüsefond
50 ml	Schlagsahne
Salz & schwarzer Pfeffer nach Belieben	

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Walnüsse fein hacken. Butter und die Hälfte der Walnüsse miteinander verarbeiten, zu einer kleinen Rolle formen und kühl stellen. Zwiebeln schälen, klein würfeln und bereitstellen.

Brokkoli abbrausen, die Röschen vom Strunk lösen und abtropfen lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und leicht flach drücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite 1 1/2 – 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in einer vorgewärmten Schale warm halten.

Die Speisestärke mit 3 EL Wasser glatt rühren. Nun die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, mit Gemüsefond und der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Danach die Stärke einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkoli in Salzwasser bissfest dämpfen, anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Brokkoli zu den Steaks auf vorgewärmte Teller legen. Die in Scheiben geschnittene Walnussbutter darauf geben. Nun die Teller mit den Walnüssen dekorieren und die Soße extra servieren.

Als Beilage empfehlen sich kross gebratene Kartoffelrösti