

REZEPT



Chili Steak an Orangen – Hollandaise

4 Schweinssteak, ca. 180 Gramm (Es kann auch Rindsfilet verwendet werden)

3 Chilischoten waschen, halbieren, Kerne und Innenhaut entfernen, in feine Streifen schneiden

1 Orange schälen und in Streifen schneiden

2 Esslöffel Petersile, fein gehackt

Paniermehl

1 Beutel Hollandaise (Die Hollandaise kann auch selber gemacht werden)



Die Chilischoten und die Petersilie mit viel Butter in einer Pfanne andämpfen . Das Paniermehl dazugeben. Es muss eine Paste geben.

Hollandaise gem. Beschreibung wärmen. Die Orangen dazugeben. Würzen

Die Steaks würzen. Kurz aus beiden Seiten anbraten. Auf eine Platte geben. Die Chilipaste darauf geben. In heissem Backofen ca. 10 Min. überbacken.

Die Hollandaise zu den Steaks geben. Nicht über die Steaks schütten.



Feine Nudeln

Fertigprodukt

