



Rezept für 8 Personen

Schwedisches Steak Strindberg & Kartoffel-Gurken-Petersilien-Salat

8 Rump-Steaks	Steaks von beiden Seiten scharf & kurz in einer Pfanne anbraten.
8 EL Dijon-Senf	Feingewürfelte Schalotten in der gleichen Pfanne andünsten.
8 Schalotten	Steaks salzen und pfeffern, mit je 1 EL Senf bestreichen,
2 Eier	von einer Seite mit Schalottenwürfel belegen und
Mehl zum Panieren	vorsichtig mit der Zwiebelseite in Mehl wenden,
Butterschmalz	danach in aufgeschlagenen Ei tauchen und in Butterschmalz,
Salz & Pfeffer	auf der Schalottenseite goldbraun braten.
	Backofen bei 120°C, Kerntemperatur 54-58°C nachziehen lassen.
16 Kartoffeln	Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen.
2 Gurken	Pellen und halbieren, Öl übergießen und vorsichtig umrühren.
1 Zitrone	Gurken schälen, halbieren, Kerne entfernen und fein hobeln.
200 g. Creme Fraiche	Zitrone auspressen und mit Creme Fraiche, gehackter Petersilie, Zucker,
1 Bd. Petersilie	Salz & Pfeffer verrühren.
50 ml Öl	Dann über die Kartoffeln geben und vermengen.
Zucker	Gerne noch Lauwarm essen.
Salz & Pfeffer	