

Gefüllte Rumpsteaks im Schinkenmantel und Rotwein-Schalottenjus

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, lecker in dieser gefüllten Zubereitung

Zutaten

- 4 Stück gut abgehangene Rumpsteaks à 160g
- 4 Scheiben Parma oder Serrano Schinken
- 200 g gemischte Waldpilze, wie: Pfifferlinge, Steinchampignons, Braunkappen, Steinpilze, Schafspilze etc.
- 2 fein geschnittene Schalotten für die Duxelle
- 2 fein geschnittene Schalotten für die Rotweinjus
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran zum mit braten
- 1/8 l brauner Bratensaft
- 1/8 l trockener Rotwein, den man auch zum Essen trinkt
- Etwas Butter
- Etwas Pflanzenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilzduxelle:

Schritt2

Die gemischten, frischen Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, anschließend in kleine Würfel schneiden.

Schritt3

Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Alles 5 - 6 min. zusammen schmoren, salzen und pfeffern. Kurz halten und die gekackte Petersilie dazu geben, etwas auskühlen lassen.

Schritt4

Die Steaks:

Schritt5

Den Fettrand der pfannenfertigen Rumpsteaks an der

Schritt6

Fettseite / Oberseite, 3 - 4 mal einschneiden.

Schritt7

(um ein Zusammenziehen beim Braten zu vermeiden)

Schritt8

Von der Unterseite eine Tasche schneiden, ev etwas plattieren und die Duxelle einfüllen. Die Steaks oberhalb mit einem Zahnstocher verschließen.

Schritt9

Kurz von beiden Seiten in Öl mit Butter und den Kräutern anbraten, Farbe nehmen lassen. Nunmehr mit dem zugeschnittenen Schinken umwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 160° C für 3 - 4 min. zu Ende braten.

Schritt10

Danach in Silberfolie, weitere 2 min. „ausruhen“ lassen; Zahnstocher entfernen.

Schritt11

Die Rotwein Schalottenjus:

Schritt12

In der Zwischenzeit die Schalotten in die Bratpfanne geben, glasig angehen lassen und mit etwas Bratensaft und Rotwein aufgießen.

Schritt13

Auf die erforderliche Menge reduzieren, nachschmecken, ev. mit etwas kalter Butter "aufmontieren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern reiche ich dieses Gericht klassisch mit gebutterten Böhnchen oder auch buntem, frischen Gemüse ebenso gern wie mit frischen Salaten. Dazu passen die verschiedenen gebackenen Kartoffeln oder auch ein schönes Kartoffelgratin

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** pilzduxelle, rotweinschalotten, Rumpsteak, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-rumpsteaks-im-schinkenmantel-und-rotweinschalottenjus/>