

Filetsteak vom US Premium Rind auf Zuckerschoten in Orangen-Karamell



Zutaten

4 Filetsteaks á ca. 220g
1 Packung Zuckerschoten
Orangensaft
etwas Weißwein z.B. Lugano Zenato 2009
Zucker
1 Paket Tagliatelle z.B. Barilla
250g Erdbeeren
1 Glas grüner Pfeffer
etwas Butter
Gewürze

1. Schritt: Vorbereiten

Nudeln kochen. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Halbieren.

2. Schritt: Herstellen der Zuckerschoten in Orangenkaramell

Etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren. Die Zuckerschoten hinzugeben und kurz im Karamell angehen lassen. Mit Orangensaft ablöschen und köcheln lassen bis sich der Karamell aufgelöst hat.

3. Schritt: Garen

Die Steaks von beiden Seiten scharf aber nur kurz anbraten und für 5 Minuten in den 160°C - vorgeheizten Backofen schieben.

Die gekochten Nudeln in der Pfanne mit etwas Butter schwenken. Die Erdbeeren in einer Pfanne mit etwas Zurheide-Olivenöl anbraten, nach Belieben den grünen Pfeffer hinzugeben und mit etwas Weißwein ablöschen.