

## Steak in Senfkruste

Das Herz eines jeden Fleischliebhabers lacht, wenn ihm ein perfekt gebratenes Steak vorgesetzt wird. Wir kochen heute feines Hüftsteak, das sich besonders schick gemacht hat: Es kommt nämlich unter einer aromatischen Senfkruste daher.



Portionen: 2  
Vorbereitung: 30 min  
Zubereitung: 15 min  
Zeit gesamt: 45 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Steaks in Senfkruste:

- 2 Hüftsteaks à 250 g etwa 3 cm dick
- 2 fingerdicke Scheiben altbackenes Weißbrot
- 1 TL Butter
- 1/4 Bund Estragon
- 30 g zimmerwarme Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL Düsseldorfer Mostert
- 1 EL körniger Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

### Besondere Utensilien:

- Alleszerkleinerer
- Elektrisches Handrührgerät

### Zubereitung:

- **Für die Steaks mit Senfkruste** die Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Das Weißbrot von der Kruste befreien und im Alleszerkleinerer fein zerbröseln.
- Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Estragon waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren und das Eigelb unterrühren.
- Weißbrotkrumen, Zwiebelwürfel, Estragon, Mostert sowie den körnigen Senf unterrühren und die Masse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Backofen grill einschalten und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Hüftsteaks von beiden Seiten mit Küchenkrepp trockentupfen.
- Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Steak darin zwei Minuten anbraten.
- Wenden und die zweite Seite weitere zwei Minuten braten.
- Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf das vorbereitete Backblech legen.
- Gleichmäßig mit der Senfkruste bestreichen und auf oberster Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill überbacken, bis die Kruste knusprig ist, etwa drei Minuten.
- Steaks mit Senfkruste aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren. Dazu schmecken Pommes frites und ein grüner Salat – **Mahlzeit!**