

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GRATINIERTE FILETSTEAKS MIT GEFÜLLTEN ZWIEBELN

Zutaten:

Für die Zwiebeln:

4 Gemüsezwiebeln zu je etwa 250 g

Salz

150 g gemischtes Hackfleisch

1 Deutsches Frisch-Ei

2 EL gekochter Dinkel

1 EL gehackte Petersilie

1 /2 Knoblauchzehe

40 g Butter

1/2 Tasse Weißwein

2 Schweinefilets

40 g Butter

1/2 TL Salz

Pfeffer

4 Deutsche Frisch-Eier

2 EL Schnittlauch, etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Salzwasser 6-7 Min. kochen. Herausnehmen, ablaufen lassen und so aushöhlen, daß viel Füllung Platz hat.

Das Zwiebelinnere ganz fein hacken. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Gehackte Zwiebel mit Hackfleisch, Ei, Dinkel, Petersilie, 1/4 Teelöffel Salz und dem Knoblauch mischen.

Die ausgehöhlten Zwiebeln damit füllen. Die Butter in einer Form zerlassen, die gefüllten Zwiebeln hineinsetzen. Mit Weißwein aufgießen und im 200°C heißen Backofen etwa 25 Min. garen.

Inzwischen die Butter in der Pfanne erhitzen und die gewürzten Steaks von allen Seiten etwa 6 Min. bei Mittelhitze braten.

Filets in der Pfanne längs aufschneiden, mit der Schnittfläche nach unten legen und auf jede Hälfte vorsichtig so ein Ei gleiten lassen, daß das Eigelb auf dem Filet liegt.

Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer bestreuen. Deckel schließen und 6-8 Min. braten, bis das Ei gestockt ist. Dazu die gefüllten Zwiebeln und einen Löffel Kartoffelpüree reichen.

Port. 2500 kJ/600 kcal