

Steaks mit Basilikum-Kruste und Chili-Bohnen

Hauptgang für 6 Personen

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Ofenfeste Platte

Chili-Bohnen:

800 g Bohnen, gerüstet

1 rote Zwiebel, in feine
Spalten geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, in feine
Scheiben geschnitten

1 Bund Bohnenkraut

Butter zum Dämpfen

½ TL Salz

1-2 Chilischoten, in
Ringe geschnitten

Basilikum-Kruste:

80 g Butter, weich

60 g Brotbrösel oder Paniermehl

40 g Basilikumblätter, fein gehackt



Salz, Pfeffer

wenig abgeriebene Zitronenschale

Hohrückensteaks:

6 Hohrückensteaks, je ca. 150 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

Basilikum zum Garnieren

1 Bohnen: Bohnen, Zwiebel, Knoblauch und Bohnenkraut in der Butter andämpfen. Mit wenig Wasser ablöschen, mit Salz und Chili würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30–45 Minuten dämpfen.

2 Backofen auf 220 °C vorheizen, Platte warmstellen.

3 Basilikum-Kruste: Alle Zutaten verrühren.

4 Steaks: Fleisch in der heißen Bratbutter beidseitig insgesamt 2–2½ Minuten anbraten, würzen. Auf die vorgewärmte Platte legen, Krustenmasse darauf verteilen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.

5 Bohnen und Steaks auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren.

