



FLANK STEAK GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND CHAMPIGNONS



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 2143 G

250 g

120 g Zwiebel(n)

20 g Knoblauch, fein gehackt

250 g Zucht-Champignons, fein geschnitten

25 g Stangensellerie, klein gewürfelt

30 g rote Peperoni, klein gewürfelt

15 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

230 g Smokey Blue Cheese by Rogue Creamery, zerbrösel

30 g Butter, ungesalzen

205 g Paniermehl

150 g Vollei(er)

800 g Flankensteak

15 g Dijon Senf

2 g Thymian, gehackt

1 g Rosmarin, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Sellerie, Paprika und Kräuter in Butter ansautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Blauschimmelkäse, Butter, Brösel, Eier und der Champignonsmischung vermischen. Abschmecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Flank Steaks dünn ausklopfen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Senf würzen.
4. Füllung auf den Steaks verteilen, zusammenrollen und mit einem Fleischfaden zusammenbinden.
5. Roulade in heißem Öl anbraten und im Ofen bei 180 °C garen bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht wird.
6. Etwas rasten lassen und aufschneiden.