

# Rindshuftsteak mit Gemüsemillefeuille und Petersilienkartoffeln

---

## Zutaten für 2 Personen

2 Rindshuftsteak

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butter

Frischer Thymian und Rosmarin

1 Knoblauchzehe, zerquetscht

400 g kleine Kartoffeln, in der Schale gekocht

1 EL Butter

Petersilie, klein geschnitten

200 g Aubergine, in Scheiben geschnitten

100 g Tomaten, in Scheiben geschnitten

2 EL Mehl

2 EL Olivenöl

125 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

Basilikumblätter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

20 g Parmesan, gerieben

# Rindshuftsteak mit Gemüsemillefeuille und Petersilienkartoffeln

---

## Zubereitung

- Rindshuftsteak ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Steaks in heisse, gusseiserne Pfanne legen und von beiden Seiten her scharf anbraten. Hitze reduzieren und 2 EL Butter sowie die frischen Kräuter (Salbei, Thymian und Rosmarin) und den Knoblauch in die Pfanne geben.
- Zerlassene Butter mit Kräutern ein bis zwei Minuten über die Steaks löffeln. Steaks auf einem Teller servieren und mit den Kräutern und der zerlassenen Butter übergiessen.
  
- Für die Bratkartoffeln mit Petersilie die Kartoffeln kochen. Nach Belieben vierteln oder ganz lassen.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten schön anbraten und salzen.
- Zum Schluss die feingehackte Petersilie dazugeben und auf dem Teller anrichten.
  
- Für die Gemüsemillefeuille die Auberginenscheiben salzen, pfeffern und mit ein wenig Mehl bestäuben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Melanzane auf beiden Seiten rasch anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier geben.
- Gebratene Auberginenscheiben abwechselnd mit Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben und Basilikum auf ein Backblech legen, dabei jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Schicht Mozzarella abschliessen und mit Parmesan bestreuen.
- Im auf 180 °C (Umluft)vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen und servieren.