

Filetsteaks in Feigensenf-Sauce

Zubereitungszeit **50 Minuten**

Kalorien pro Portion **817**



Zutaten für 4 Personen

600 g mehligkochende Kartoffeln
1 Eigelb
150 g Mehl
7 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
Muskat gemahlen
1 Ei
60 g Paniermehl
5 EL Pflanzenöl
4 Filetsteaks
0,5 TL bunter, grob geschroteter Pfeffer
1 TL Senfkörner
200 ml Sahne
200 ml Sahne
2 EL Feigensenf
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf (σ 24 cm) in reichlich Wasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Eigelb und Mehl vermengen sowie mit 3 EL Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch und Muskat würzen.

2. Kartoffelmischung zu kleinen Bällchen formen, erst in verquirltem Ei und anschließend in Paniermehl wenden und portionsweise in ca. 5 EL heißem Öl in einem kleinen Topf (ø 20 cm) goldbraun ausbacken.
3. Steaks trocken tupfen. Restliche Teriyaki Sauce, Pfeffer und Senfkörner verrühren, die Steaks damit bestreichen und kurze Zeit durchziehen lassen. Die Marinade verleiht dem Fleisch beim Braten einen schönen Glanz und intensiviert die Bräunung. Steaks in einer Pfanne (ø 26 cm) im restlichen, erhitzten Öl nach Wunsch braten. Herausnehmen und warm stellen.
4. Sahne und Feigensenf in das Bratfett geben, aufkochen, etwas einkochen lassen und mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Steaks mit Sauce und Kartoffelbällchen servieren.

Guten Appetit!