

## Flanksteak mit Champignon-Gorgonzola-Sauce

### **Für 2 Personen:**

700g Flanksteak (**gibt's bei uns**),  
1/8 Liter Weißwein, (**gibt's bei uns**), 80ml Sahne, 100g Gorgonzola, 250 g frische Champignons  
2 Eß Olivenöl, (**gibt's bei uns**), 1 Eß geschnittene Petersilie

### Zum Würzen

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Fleisch 2 Stunden vorher aus der Verpackung nehmen und in 2 gleich große Stücke schneiden abwaschen und Trockentupfen. Das Fleisch soll nun Zimmertemperatur annehmen!

Den Ofen auf 170° Ober vorheizen (Ober und Unterhitze)

Die Pfanne erhitzen, Olivenöl zugeben (Das Öl darf nicht rauchen). Das Fleisch bei starker Hitze je Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann Salzen und Pfeffern. Das Fleisch in eine Auflaufform geben und in den Ofen damit! Das Fleisch braucht nun ca. 15 Minuten. Kerntemperatur ca. 58° (Medium)

In der Zwischenzeit den Wein in die Pfanne geben, Die Pilze in Scheiben schneiden dazugeben und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den Gorgonzola dazu, nun alles ca. 8 Minuten dickflüssig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken!

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, nochmals 2-3 Min mit Alufolie abdecken! Ofen ausschalten! Teller in den Ofen geben und vorwärmen. Das Steak auf den vorgewärmten Teller geben und die Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren!

**Als Beilage ! Einen kräftigen Rotwein (Shiraz) Reis , Brot oder Kartoffeln**

