

Champignon - Nackensteaks

Überbackenen

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Schweinenackensteaks
- 2-3 Zeh. Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Champignons (frisch oder aus dem Glas)
- 3 EL Paniermehl
- 125 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 g Allgäuer Emmentaler. gerieben



Zubereitung:

Die Nackensteaks waschen, trocken tupfen und mit den Schnittflächen der halbierten Knoblauchzehen einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks in 2 EL Butter auf jeder Seite braten und anschließend in eine feuerfeste Form legen.

Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die fein gehackten Zwiebeln und die in Scheiben geschnittenen Champignons (Champignons aus dem Glas gut abtropfen lassen) anbraten. Paniermehl darüber streuen, Weißwein und Sahne dazugeben und kurz durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über den Koteletts verteilen und den geriebenen Käse drüberstreuen. Das Gericht bei 230 ° im Backofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist.