

# Rindersteak &#034;Italien style&#034; mit gebratenem Spargel

## Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen) (für 4 Personen):

- 4 (je 150 g) Filetsteaks
- 8 Scheiben Pancetta
- alternativ: Frühstücksspeck
- 2 EL eingelegte Kapern
- 8 Kirschtomaten
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- Chili
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie
- Butterschmalz
- Olivenöl

Steaks leicht salzen. Knoblauchzehen andrücken und die Tomaten halbieren. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und Chili hinzufügen und die Steaks von beiden Seiten etwa 2 Minuten braten.

Den Speck in die Pfanne geben und rösten. Kapern und Tomaten hinzufügen. Alles gut durchschwenken und zum Schluss den Balsamico-Essig sowie gehackte Petersilie dazugeben.

## Zutaten für das Gemüse:

- 6 Stangen weißer Spargel
- 6 Stangen grüner Spargel
- 2 rote Zwiebeln
- Olivenöl
- Butterschmalz
- Salz
- Zucker

Den weißen Spargel schälen und in Stücke schneiden. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Olivenöl und Butterschmalz erhitzen. Spargel und Zwiebeln in die Pfanne geben und 2-3 Minuten braten. Dabei immer gut bewegen und leicht mit Salz und Zucker würzen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 21.03.2021

Koch/Köchin: Steffen Henssler

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)