

Scharfe Rinder-Hüftwürfel mit Maccaroni und rotem Salat

Für 2 Personen

300 g Rind, von der Hüfte	250 g Maccaroni	200 g Romatomen, Dose
1 Zwiebel, rot	100 g Parmesan	2 Chicorée
2 Limetten, unbehandelt	1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Peperoncino, rot	1 TL Dijon-Senf	4 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein, trocken	1 EL Bratensoße, aus der Tube	1 TL Rosmarin, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet	1 TL Basilikum, getrocknet	1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Lorbeerblätter, getrocknet	1 TL Sellerieblätter, getrocknet	5 EL Waldhimbeeressig
3 EL Walnussöl	3 EL Butterschmalz	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Soße eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke schneiden und mit der Peperoncino glasig schwitzen. Etwas Honig und Kräuter hinzugeben. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und das Tomatenmark und die Dosen-Tomaten einkochen lassen. Einen Esslöffel Bratensoße hinzugeben und abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, auf circa 15 Millimeter flach schlagen und in quadratische Stücke schneiden. Anschließend salzen, circa drei Minuten scharf anbraten und im Ofen warm stellen. Mit Alufolie abdecken. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend ein wenig Olivenöl in die Pfanne geben und den Bratfond vom Fleisch über die Soße geben. Den Chicorée vom Strunk befreien, waschen und trocken schleudern. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Limetten aufschneiden und den Saft auspressen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Für das Dressing den Waldhimbeeressig, Limettensaft, Senf und Walnussöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Schalotten dazugeben und über den Salat gießen. Etwas Parmesan darüber reiben. Die Nudeln auf den Tellern anrichten und mit den Fleischwürfeln und der Soße anrichten. Dazu den Chicorée- Salat reichen.

Daniel Jauslin am 10. Februar 2010