

# Hüftsteak mit Spargel-Kräuterseitling-Mischung

## Für 2 Personen

2 Hüftsteaks vom Rind a 180 g	300 g Kartoffeln, klein	150 g Kräuterseitlinge
1 Kg weißer Spargel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Mehl	50 g Butter	150 ml Schlagsahne
200 ml Kalbsfond	75 ml weißer Portwein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Kerbel	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Den Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Spargel darin bissfest kochen. Anschließend die Spargelspitzen abschneiden und den gesamten Spargel im Sud beiseite stellen. Die kleinen Kartoffeln putzen und je nach Größe halbieren. Die Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin darin für etwas 20 Minuten braten. Die Steaks waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin für etwa zwei Minuten scharf anbraten. Die Steaks danach in den Backofen geben und ungefähr 15 Minuten nachgaren lassen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte zusammen mit den Knoblauchhälften darin andünsten. Die Pilze putzen, vierteln und mit in die Pfanne geben. Den Portwein dazugeben und einkochen lassen. Anschließend den Kalbsfond in die Pfanne geben und reduzieren. Die Knoblauchzehen nun entfernen. Abschließend die Sahne hinzufügen, die Soße aufkochen, etwas köcheln lassen und mit dem Mehl binden. Die Spargelspitzen mit in die Pfanne geben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kerbelblätter abzupfen, klein schneiden und dazugeben. Einige Kerbelblättchen für die Garnitur beiseite legen. Die Steaks mit den Kartoffeln und dem Spargel-Pilzragout auf Tellern anrichten und mit den übrigen Kerbelblättern garnieren.

Christian Sandt am 1. August 2011