

Rinder-Steak mit Rosen-Butter, Rösti und Tomate

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks, a 200 g	250 g Kartoffeln, mehlig	2 Blatt Radicchio
2 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
30 g Rosenblätter	50 g Butter	1 EL bunter Pfeffer
4 cl Cognac	1 EL Rosenwasser	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sojaöl	1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Sojaöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Pfanne anbraten. Anschließend den Cognac darüber gießen, anzünden und ausbrennen lassen. Im vorgeheizten Backofen fertig garen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen, fein raspeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und drei Kartoffeltaler aus der Kartoffelmasse hineingeben. Die Taler flach drücken und etwa fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend die fertigen Rösti auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und häuten. Den Strunk herausschneiden und die Tomaten würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und ebenfalls würfeln. Alles in dem Olivenöl andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter zusammen mit den Rosenblättern und dem Rosenwasser mixen und mit Salz abschmecken. Das flambierte Rindersteak mit Rosenbutter und Rösti auf einem Teller anrichten, das Tomatenragout daneben platzieren und servieren.

Alla Klein am 10. Oktober 2011