

Rinder-Steak mit Parmesan-Macadamia-Basilikum-Kruste

Für 2 Personen

2 Rinder-Hüftsteaks á 200g	500 g mehliges Kartoffeln	4 Macadamianüsse
1 Zitrone	1 Bund Basilikum	30 g Parmesan am Stück
2 Eier	1 TL Dijon-Senf	1 EL Crème-fraîche
200 g Butter	30 ml Trüffelöl	500 ml Milch
1 TL Zucker	1 TL getrockneter Estragon	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Den Parmesan klein schneiden und die Basilikumblätter in Stücke rupfen. Zusammen mit den Macadamianüssen in einem Mörser zerstoßen. Zur Bindung einen Teelöffel Trüffelöl zugeben und zu einer geschmeidigen Masse rühren. Die Rinderhüftsteaks waschen und trocken tupfen. Die Rindersteaks von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch in eine Auflaufform geben und die Kräutermasse auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch in den Backofen geben und zehn Minuten garen und gratinieren. Zum Ende den Grill einschalten damit die Kruste knusprig wird. Die Milch aufkochen. Die Kartoffeln abgießen und durchpressen. Die Milch und 50 Gramm Butter zu den Kartoffeln geben und vermengen. Das Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Zitrone auspressen. Das Ei trennen und die Eigelbe mit dem Zitronensaft und dem Estragon vermengen. Den Senf, den Zucker, das Crème Fraîche und etwas Salz ebenfalls dazugeben. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen. Das Ei glatt pürieren und die flüssige Butter währenddessen langsam reinlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rindersteak auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree dazugeben. Mit der Bernaise garnieren und servieren.

Ulrike Hofmann am 14. November 2011