

Rinder-Steak, Topinambur-Püree, Babyspinat, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Filetsteaks vom Rind, 4 cm dick	4 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Babyspinat
250 g Topinambur	1 rote Chilischote	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	6 EL Butter	10 g Puderzucker
1 Stück Zartbitterschokolade	100 ml Sahne	2 EL Zitronensaft
100 ml Rotwein (Tempranillo)	150 ml Portwein	80 ml Rinderfond
50 ml Cassis	50 g Walnüsse	150 ml Gemüfefond
1 TL Holunderbeergelee	3 Zweige Rosmarin	Meersalz, Chilifäden
1 TL Salatgewürz	1 Muskatnuss	1 Prise Chili
1 EL Honig	4 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
1 EL Sojasauce	1 EL Worcestersauce	Öl, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Sauce Puderzucker mit zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen und den Rotwein hinzufügen. Jetzt den Portwein nach und nach hinzugeben, reduzieren lassen. Anschließend den Rinderfond hinzugeben und reduzieren lassen. Die Schokolade in der Sauce schmelzen, die Chili hinzugeben und zwei bis drei Minuten mitköcheln lassen, dann die Chili wieder entfernen. Mit Salz und Pfeffer, Cassis, Holunderbeergelee, Sojasauce und Worcestersauce würzen. Zum Andicken zwei Esslöffel kalte Butter einrühren. Für das Püree Topinambur schälen. Etwa ein Viertel der Topinambur in dünne Scheiben hobeln und mit Zitronensaft ins Wasser legen, damit die nicht dunkel werden. Den Rest grob würfeln. Drei Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenringe darin hell anschwitzen. Die Topinamburwürfel zu den Schalotten geben und unter Rühren anbraten. Den Gemüfefond und 50 Milliliter Sahne hinzugeben und die Topinambur mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Steaks waschen, trocken tupfen, parieren, mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarn in Form bringen. In einer Grillpfanne zwei Esslöffel Butter und Olivenöl erhitzen. Rosmarinzweige mit dem Messerrücken anschlagen, die Knoblauchzehen andrücken und beides in das Fett geben. Die Steaks von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Die Steaks mit dem Rosmarin und dem Knoblauch in Alufolie einwickeln und etwa 15 Minuten zum Ruhen in den Ofen geben. Bei 58 Grad Kerntemperatur sind sie medium gebraten. Die Topinamburwürfel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Stabmixer pürieren. 50 Milliliter Sahne mit dem Mixer steif schlagen, unter das Püree heben und auf kleiner Flamme warm stellen. Die Topinamburscheiben aus dem Zitronenwasser nehmen, abtropfen lassen und in der Fritteuse in etwa drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Für den Spinat eine Vinaigrette herstellen. Dazu eine Schalotte abziehen, fein würfeln und hell anschwitzen. Die Walnusskerne grob hacken und ebenfalls in der Pfanne für eine Minute mitrösten. Einen Esslöffel Honig hinzugeben und alles leicht karamellisieren. Zwei Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Balsamico, 50 Milliliter Gemüfefond mit Salz und Pfeffer vermengen. Die Schalotte und die Walnüsse dazugeben und abschmecken. Eine Scheibe Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Topinambur-Püree im Servierring an den linken Rand des Tellers setzen. Topinambur-Chips mit Chilifäden darauf garnieren. Das Steak aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fabian Eckel am 05. Februar 2014