

Rumpsteak mit Tagliatelle, Bohnen und Steinpilze

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

400 g Rumpsteak, am Stück 1 EL Butter 2 EL Olivenöl
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Tagliatelle:

10 frische Steinpilze 2 Eier 200 g Mehl
1 TL Olivenöl Salz

Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten 100 g Butter 3 Eier
3 EL trockener Weißwein 3 EL Estragonessig 3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel 4 weiße Pfefferkörner Salz
Cayennepfeffer

Für die Bohnen:

250 grüne Speckbohnen 200 g durchwachsener Speck Butter

Für das Steak einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Bohnen einen weiteren Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für den Nudelteig das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl nach und nach vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.

Anschließend den Teig mit der Hand zunächst in der Schüssel kneten, dann auf einer bemehlten Tischplatte weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Anschließend bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Bohnen in einem kleinen Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die die Bohnen für eine Minute in dem Wasser blanchieren und anschließend im Eiswasser abkühlen.

Die Bohnen mit dem Speck zu Päckchen mit jeweils sechs bis acht Bohnen umwickeln. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen und die Bohnen-Speck-Päckchen darin knusprig anbraten.

Anschließend die Bohnen im Speckmantel bei 250 Grad Umluft für vier Minuten knusprig garen. Für die Sauce béarnaise die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pfefferkörner zerdrücken. Den Estragon und den Kerbel waschen, trocken tupfen und fein hacken. Insgesamt einen Teelöffel der gehackten Kräuter aufbewahren.

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die restlichen Kräuter mit den Schalotten, dem Pfeffer, dem Essig und dem Weißwein zugedeckt bei mittlerer Hitze für fünf Minuten köcheln lassen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. In einem weiteren Topf ein Wasserbad erhitzen und Butter in dem Topf zerlassen. Die Butter danach wieder abkühlen lassen.

Drei Eier zerschlagen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Estragonsud passieren, auskühlen lassen und mit den Eigelben im Wasserbad verquirlen. Die Mischung in heißem – nicht kochendem Wasserbad mit einem Schneebesen schlagen, bis sie cremig wird. Die zerlassene Butter aus dem Topf erst tropfen-, dann löffelweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die zur Seite gestellten Kräuter unterrühren.

Das Steak waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze drei Minuten auf jeder Seite anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter dazugeben. Anschließend das Steak aus der Pfanne nehmen und

ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig ausrollen und nach Wunsch schneiden. Etwas Salzwasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin zwei Minuten garen.

Die frischen Steinpilze waschen und putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Nudeln zusammen mit den Steinpilzen darin anschwanken. Aus den Nudeln pro Portion zwei kleine Nester formen und mit den Steinpilzen garnieren.

Die Bohnen im Speckmantel zusammen mit dem Steak, den Steinpilzen und den Nudelnestern auf den Tellern anrichten und mit der Sauce béarnaise garnieren, anschließend zusammen servieren.

Cordula Wollny am 03. Juni 2015