

Bison-Steak mit Ahornsirup-Butter, Orangen-Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 Bison Rib-Eye-Steaks à 250 g 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Ahornsirup-Butter:

80 g weiche Butter 10 g getrocknete Cranberries 20 g Ahornsirup
2 Zweige krause Petersilie Cayennepfeffer Salz

Für die Orangen-Erdnuss-Sauce:

1 Zwiebel 2 Orangen 20 ml Geflügelfond
1 TL Erdnussbutter

Für die Fettuccine:

250 g Weizenmehl 50 g Hartweizengrieß 2 Eier
2 Eigelbe 2 EL Olivenöl Mehl, Salz

Für den Kohl-Apfel-Salat:

225 g Weißkohl 225 g Rotkohl $\frac{1}{2}$ Apfel
1 EL Apfelessig 1 $\frac{1}{2}$ EL Mayonnaise 1 EL Schmand
 $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf 1 Zweig krause Petersilie 1 TL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Selleriesalz Salz Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Steaks das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Bei starker Hitze auf jeder Seite eine Minute anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen, auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen und im Ofen acht Minuten garen, dabei einmal wenden. Fleisch herausnehmen, in Alufolie gewickelt 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Ahornsirup-Butter Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Cranberries fein hacken. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken. Sirup, Cranberries und Petersilie mit der Butter kräftig verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Butter in Klarsichtfolie wickeln und fest zu einer Rolle drehen. Ins Gefrierfach legen.

Für die Fettuccine-Nudeln Eier trennen. Mehl, Grieß, zwei Eier, zwei Eigelb, Olivenöl, Salz und drei Esslöffel Wasser mit dem Handrührgerät kneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zur Kugel formen und in Folie 20 Minuten ruhen lassen. Dann Teig aus der Folie nehmen und circa zwei Millimeter dick ausrollen. Teigplatte großzügig mit Grieß bestreuen, Ober- und Unterseite der Länge nach übereinander klappen. Mit einem Messer die Nudelplatte in circa einen halben Zentimeter breite Streifen schneiden. Nudeln mit Grieß bestreuen und locker auf ein Blech legen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln für circa sieben Minuten garen. Für die Orangen-Erdnuss-Sauce Zwiebel abziehen und zur Hälfte fein würfeln. Eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Zweite Orange schälen und filetieren. Zwiebeln in Öl fünf Minuten glasig anschwitzen. Mit Orangensaft und Geflügelfond ablöschen und aufkochen lassen. Erdnussbutter hinzugeben und unterrühren. Orangenfilets in der Sauce heiß werden lassen. Für den Salat Weißkohl, Rotkohl und Apfel in dünne Streifen schneiden und zusammen in eine große Schüssel geben. In einer weiteren Schüssel Mayonnaise, Schmand, Essig, Senf, Selleriesalz, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Das Ganze zu dem Kohl geben, vermengen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Bison-Steak mit Ahornsirup-Butter, Orangen-Erdnuss-Sauce, selbstgemachten Fettuccine und amerikanischem Kohl-Apfel-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Timon Gosch-Huper am 06. Januar 2016