

Rinder-Hüftsteak mit Sauce béarnaise, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Rinderhüftsteak:

2 Rinderhüftsteaks à 200g	3 Zehen Knoblauch	30 g Butter
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten	100 g Butter	3 Eier
150 ml Weißwein, halbtrocken	2 EL Weißweinessig	3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel	Weißer Pfeffer	Cayennepfeffer
Salz		

Für die Kartoffelwürfel:

4 Kartoffeln, festk.	Rosmarin getrocknet	Basilikum getrocknet
edelsüßes Paprikagewürz	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen.

Den Ofen für die Kartoffelwürfel auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Ofen später für das Rinderhüftsteak auf 90 Grad Umluft reduzieren.

Für die würzigen Kartoffelwürfel getrocknete Kräuter, Olivenöl zusammen mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in die Marinade einrühren. Anschließend die Scheiben im Ofen auf einem Backblech bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen.

Für das Rinderhüftsteak Knoblauch abziehen und andrücken. Hüftsteak zusammen mit Knoblauch kurz von beiden Seiten in Rapsöl und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in den Backofen geben.

Für die Sauce béarnaise Pfefferkörner zerdrücken, Schalotten abziehen und fein hacken. Estragon und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls klein hacken. Einen TL Kräuter beiseitelegen. Essig, Weißwein, Estragon, Kerbel, gemahlene Pfefferkörner und Schalotten in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Den Sud anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Eier trennen und Butter schmelzen. Den Sud über einem Wasserbad mit den 3 Eigelb aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Butter langsam unter die Eigelbcreme rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Rinderhüftsteak mit Sauce béarnaise und würzigen Kartoffelwürfel auf einem Teller anrichten, mit beiseitegelegten Kräutern bestreuen und servieren.

Bernhard Deterts am 20. Juni 2016