

# Espresso-Steak mit Safran-Hollandaise und Möhren

**Für zwei Personen**

**Für das Espresso-Steak:**

2 Rindersteaks, à 180 g                      250 g Espressobohnen                      1 TL schwarze Pfefferkörner  
2 EL Olivenöl

**Für die Safran-Hollandaise:**

1 Schalotte                                      2 Eier    1 TL Senf  
65 g Butter                                      50 ml trockener Weißwein                      1 TL Senf  
1 Zitrone    0,2 g Safranfäden                              1 Lorbeerblatt  
1 TL weiße Pfefferkörner                      Salz    Pfeffer

**Für die Zuckermöhren:**

2 Bund Babymöhren                              50 g weiche Butter                              50 ml trockener Weißwein  
25 g brauner Zucker                              2 Stängel glatte Petersilie                      Chili  
Salz    Pfeffer

**Für die Bratkartoffeln:**

4 Kartoffeln, festk.                              Butterschmalz                                      Salz  
Pfeffer

Den Ofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Für das Espresso-Steak Rindersteaks waschen und trockentupfen. Pfefferkörner mörsern und zusammen mit Olivenöl in das Fleisch einmassieren. Steaks in einer Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten und die Hälfte der Espressobohnen in einer Schale verteilen. Steaks hineinlegen und die restlichen Espressobohnen darauf verteilen. Abgedeckt für 5-8 Minuten bei 120°C im Ofen garen.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zuckermöhren Babymöhren putzen, waschen und in Streifen schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Möhren darin andünsten. Mit Chili abschmecken. Butter und Wein dazugeben und Möhren darin weiter dünsten. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Safran-Hollandaise Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, weiße Pfefferkörner, Schalotte, Lorbeerblatt sowie die Hälfte des Safrans in einem Topf aufkochen und reduzieren. Weinreduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelbe, Senf sowie die zweite Hälfte des Safrans zur Weinreduktion geben. Über einem Wasserbad cremig schlagen. Die Hitze reduzieren und flüssige Butter nach und nach kräftig unterschlagen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Espresso-Steak mit Safran-Hollandaise, Zuckermöhren und Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Robin Louis am 20. Juni 2016