

Rinder-Hüftsteak, Rosmarin-Kartoffeln, Whisky-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Rinderhüftsteaks:

2 Steaks	50 ml Olivenöl	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Whisky-Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	2 cl Whisky-Balsam	3 cl Whisky
1 EL Butter	1 Prise Zucker	

Für die Rosmarinkartoffeln:

10 kleine Drillinge	50 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das grüne Pesto:

20 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	50 ml Olivenöl
1 Bund frischer Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Rosmarin

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Drillinge waschen und mit Schale in Olivenöl in einer Schüssel wenden. Den Rosmarin vom Stiel zupfen, zu den Kartoffel geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln für etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Für das Pesto die Pinienkerne leicht in einer Pfanne anrösten. Den Knoblauch abziehen, die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und beides zusammen im Mörser vermahlen. Wenn ein Brei entstanden ist, das Olivenöl hinzugeben und nochmals gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne scharf in Olivenöl anbraten. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Backofen etwa fünf Minuten garen, bis es medium gegart ist.

Für die Whisky-Zwiebeln die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und darin die Zwiebeln kurz anbraten. Mit einer Prise Zucker karamellisieren und anschließend mit Whisky und Whisky-Balsam ablöschen und etwas einkochen lassen.

Das Rinderhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln, Whisky-Zwiebeln und grünem Pesto auf Tellern anrichten, mit ein wenig Rosmarin garnieren. Zitronenabrieb über die Steaks geben und servieren.

Christian Becker am 10. Oktober 2016