

# Rinder-Kotelett mit Mayonnaise, Coleslaw, Sellerie-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Côte de boeuf:

600 g Côte de boeuf	2 EL Butterschmalz	Schwarzes Himalaya-Salz
rotes Himalaya-Salz	Salz	Pfeffer

### Für den Sellerie-Stampf:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ L Hühnerfond	100 g Butter
1 Prise Senfmehl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

200 ml Rapsöl	1 Knoblauchzehe	1 Ei
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Apfelessig
1,5 TL Dijon-Senf	1 TL getrock. Oregano	1 TL Thymian
1 TL Chiliflocken	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den lila Coleslaw:

$\frac{1}{2}$ Rotkohl	1 rote Zwiebel	1 Urkarotte
1 Zitrone	2 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

### Für das Côte de boeuf:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Côte de boeuf waschen, trocken tupfen und bei Raumtemperatur salzen und pfeffern. Bei großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten bis es deutliche Röstaromen angenommen hat. Danach im Ofen bis auf 56 Grad Kerntemperatur garziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und 7 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und rundherum mit etwas schwarzem und rotem Himalaya-Salz bestreuen.

### Für den Sellerie-Stampf:

Eine halbe Sellerieknolle schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Hühnerfond im Topf erhitzen und den Sellerie darin etwa 15 Minuten garkochen. Danach den Fond abgießen. Butter in Würfel schneiden und zum gekochten Sellerie in den Topf geben. Mit dem Stabmixer grob pürieren und mit Salz, Pfeffer und jeweils einer Prise Senfmehl und Cayennepfeffer abschmecken.

### Für die Chimichurri-Mayonnaise:

Für die Mayonnaise das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer verrühren. Das Rapsöl währenddessen langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone auspressen und die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL der Mayonnaise für den Coleslaw beiseitelegen.

Für die Chimichurri-Mayonnaise nun die Petersilie abrausen und den Knoblauch abziehen. Petersilienblätter, Knoblauchzehe, Oregano, Thymian, Chiliflocken und Olivenöl in die hergestellte Mayonnaise rühren und mit dem Stabmixer durchmischen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den lila Coleslaw:

$\frac{1}{4}$  der Zwiebel und Urkarotte schälen und mit dem halben Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben, salzen und mit den Händen etwas durchkneten. Essig untermischen und ziehen lassen. Zitrone auspressen. 2 EL der hergestellten Mayonnaise unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reiss am 14. April 2020