

Rinder-Geschnetzeltes mit Speckbohnen, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Rinderhüfte	1 Knoblauchzehe	75 ml Whisky
100 g Mehl	1 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Bohnen:

4 Scheiben Bacon	400 g Buschbohnen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	2 EL Crème-fraîche
1 EL kalte Butter	1 EL Tomatenmark	350 ml Rinderfond
2 Zweige Rosmarin	1 EL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

4 große festk. Kartoffeln	2 Zweige Petersilie	1,5 EL Butter
Salz		

Für das Geschnetzelte:

Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 3-5 cm lange und 0,8 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Sanft durchkneten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf 3-4 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Whisky ablöschen und flambieren. Sofort von der Hitze nehmen und so lange brennen lassen, wie es geht.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen und ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen, kurz kalt abschrecken und zur Seite stellen.

Jeweils 10 Bohnen mit 2 Scheiben Bacon fest umwickeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bacon-Bohnen-Päckchen vorsichtig in die heiße Butter legen und etwa alle 1,5 Minuten wenden, bis der Bacon rundherum schön angebraten ist.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter und Olivenöl andünsten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Tomatenmark, Zucker, Paprikapulver und Rosmarinzweige kurz mit dünsten. Fond dazugeben und bis auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Sauce durch ein Sieb abgießen, auffangen und wieder in die Pfanne geben. Crème fraîche einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz noch etwas kalte Butter oder Speisestärke einrühren.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und ca. 5-7 Minuten bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin von allen Seiten gleichmäßig braten. Mit Salz abschmecken. Petersilie zupfen, grob hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Wagner am 13. Juli 2020