

Rumpsteak, Risotto, Whiskyjus, Minimaïs, Pimientos

Für zwei Personen

Für den Risotto:

100 g Risottoreis	50 g Mais (Dose)	50 g Kidneybohnen (Dose)
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan
50 g Butter	100 ml trockener Rotwein	250 ml Gemüsesfond
25 ml BBQ-Sauce	Piment d'Espelette	geräuch. Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks, 3 cm dick	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer
-------------------------	------------	-------------------

Für die Whiskyjus:

1 Schalotte	25 g Butter	150 ml Kalbsfond
50 ml Whisky		

Für das Gemüse:

4 Minimaïskolben	4 Pimientos de Padrón	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	grobes Meersalz	

Für den Risotto:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsesfond in einem Topf erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anschließend in einem weiteren Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Reis hinzufügen und sobald die Reiskörner glasig sind mit dem Wein ablöschen. Unter ständigem Rühren weiterkochen lassen und immer wieder mit warmen Gemüsesfond aufgießen, wenn die Flüssigkeit verkocht ist. Das Ganze solange wiederholen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Am Schluss die BBQ-Sauce, den Mais und die Bohnen begeben, mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan und Butter verfeinern. Nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Für das Rumpsteak:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rumpsteaks von beiden Seiten darin scharf anbraten. Danach in den vorgewärmten Backofen geben und je nach Dicke ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56-58°C garen. Vor dem Servieren kurz zum Ruhen herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Whiskyjus:

Schalotte abziehen und fein gewürfelt in 20 g Butter glasig anschwitzen, Whisky hinzugeben und flambieren. Kalbsfond angießen und reduzieren lassen. Den Bratensatz aus der Pfanne, in der das Rumpsteak angebraten wurde, mit Wasser lösen und zu den flambierten Schalotten geben. Am Schluss von der Flamme nehmen und mit der restlichen Butter montieren.

Für das Gemüse:

Maïskölbchen und Pimientos in Olivenöl mit einer angedrückten Knoblauchzehe kurz und scharf anbraten, sodass sie bissfest bleiben. Mit Meersalz würzen.

Georg Spielberger am 24. Juni 2024