

Côte de Boeuf mit rotem Zwiebel-Püree

Für 6 Personen

1 Rinderkotelett 1,2 kg, pariert	Meersalz, Pfeffer	400 g rote Zwiebeln
20 g brauner Zucker	250 ml Rotwein	250 ml roter Portwein
20 g Butter	1 TL Gänseschmalz	250 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Thymian	500 g festk. Kartoffeln
Muskatnuss	75 g zerlassene Butter	6 Schalotten
2 EL Maiskeimöl	1 Prise Cayennepfeffer	150 ml Kalbsfond
200 ml Rinderjus	50 g gebräunte Butter	2 Lauchzwiebeln

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Rinderkotelett mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf einem Gitter (mit Blech darunter) im heißen Ofen etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen, 15-20 Minuten ruhen lassen, dann erneut für 15 Minuten in den heißen Ofen schieben, damit es durchgehend schön rosa ist. Für das Zwiebelpüree die Zwiebeln schälen und fein Würfeln. In einem Topf braunen Zucker karamellisieren, mit Rot- und Portwein ablöschen. 20 g Butter und Gänse-schmalz einrühren und alles etwas einkochen lassen. Zwiebeln, Gemüsebrühe, ein Lorbeerblatt und Thymian zugeben und alles köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Dann Lorbeer und Thymian entfernen und die Zwiebeln im Mixer pürieren. Das Zwiebelpüree mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Tarte die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die zerlassene Butter zufügen und alles von Hand gut durchkneten, bis die Kartoffeln weich und geschmeidig sind. Dann in eine Tar-teform (18 cm Durchmesser) geben und fest andrücken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die Tarte nach dem Herausnehmen einige Minuten mit einem Teller beschweren, damit sie flach bleibt. Die Schalotten schälen, quer halbieren und auf der Schnittfläche in einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Maiskeimöl kräftig anrösten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. So viel Kalbsfond angießen, dass die Schalotten zur Hälfte mit Flüssig-keit bedeckt sind. Ein Lorbeerblatt zugeben und zusammen mit der Kartoffeltarte im Ofen etwa 20 Minuten garen. Die Rinderjus in einem Topf kurz aufkochen und mit der gebräunten Butter verfeinern. Lauchzwiebeln putzen, waschen abtropfen lassen und fein schneiden. Zum Anrichten das Fleisch in 6 Portionen, die Tarte in 12 Stücke schneiden und beides mit Schalotten und Zwiebelpüree-Nocken anrichten. Die Tarte-Stücke mit ein paar Lauchzwiebelringen bestreuen. Etwas Sauce angießen, den Rest separat dazu reichen.

Tipp: Wenn man es besonders fein haben möchte, kann man noch Trüffel dazu reichen. Dazu von einem Périgord einige Scheiben dünn abhobeln, diese in einer Pfanne mit 2 EL aufgeschäumter Butter schwenken und mit dieser auf den Kotelettstücken verteilen.

Frank Buchholz Montag, 08. August 2011