

# Rinder-Rücken mit Kohlrabi-Strudel und Baumpilzen

**Für zwei Personen**

**Für den Rinderrücken:**

400 g Roastbeef	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für den Kohlrabi-Strudel:**

1 Kohlrabi, à 300 g	2 Schalotten	2 Blätter Strudelteig
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	1 Limette
100 ml Sahne	Butter	Butter
Salz		

**Für die Baumpilze:**

200 g Shiitake	1 Schalotte	1 EL Chicken-Chilisauce
Sesamöl, Salz, Pfeffer		

**Für die Kräuterbutter:**

1 Limette	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
5 g Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprika
100 g Butter, weich	1 EL Worcestersauce	50 ml Weinbrand
Salz, Pfeffer		

Einen Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Roastbeef salzen und in einer Pfanne mit dem heißen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen und mit dem Knoblauch und dem Rosmarin belegen. Das Fleisch bei 180 Grad in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Die Butter für den Kohlrabi-Strudel zerlassen und in eine kleine Schüssel geben. Den Strudelteil ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen und übereinander schichten. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Erst die Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, anschließend den Kohlrabi dazugeben. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen, die Sahne dazugeben und den Kohlrabi darin weich dünsten. Die Sahne sollte am Ende der Garzeit fast vollständig reduziert sein. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und später über die abgekühlte Kohlrabi-Masse geben. Den Kohlrabi auf dem Strudelteig verteilen, diesen eindrehen, mit Butter bestreichen und für zehn Minuten bei 80 Grad in den Ofen geben. Die Butter für die Kräuterbutter mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Estragon, den Thymian, den Schnittlauch und den Kerbel fein hacken und unter die Butter mischen. Die Petersilie, das Paprika- und das Currypulver unter mischen. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit dem Weinbrand und der Worcestersauce in die Butter geben. Die Limette aufschneiden und den Saft herauspressen. Je nach Geschmack zur Kräuterbutter geben. Das Sesamöl für die Pilze in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Shiitake putzen und von den Enden der Stiele befreien. Anschließend die Pilze in dem Sesamöl anbraten. Die Schalotte abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Chicken-Chilisauce würzen. Den rosa gebratenen Rinderrücken mit Kohlrabi-Strudel, Baumpilzen und Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. September 2014