

Hüftsteak vom Angus-Rind, Sommer-Gemüse, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hüftsteaks vom Angus-Rind	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
3 Mini-Maiskolben	4 Frühlingszwiebeln	4 TL Sweet-Chili-Chicken-Sauce
2 TL eingel. grüner Pfeffer	1 TL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

250 g Karotten	1 Kohlrabi	250 g Zuckererbsen
1 Bund grüner Spargel	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Petersilie
250 ml Geflügelfond	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	500 g Sahne	$\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

1 Bund Kerbel	2 Schalotten	50 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsefond	200 g Sahne	100 g Butter

Für das Fleisch:

Den Ofen auf Grillfunktion 150 Grad vorheizen.

Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und entkernen. Hälften mit Hautseite nach oben auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und unter heißem Backofengrill etwa 10 Minuten grillen, bis Haut dunkel wird und Blasen schlägt. Backblech herausnehmen und Paprikahälften mit Küchentuch bedeckt darauf abkühlen lassen. Die Haut vorsichtig abziehen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, putzen und in feine Ringe schneiden. Maiskolben in dünne Scheiben schneiden, grünen Pfeffer zerdrücken und alle Zutaten zusammen mit Paprikastreifen mischen. Hüftsteaks waschen, trockentupfen, mit Handballen herunterdrücken und dabei mit scharfem Fleischmesser längs fast vollständig halbieren – an einer Außenseite können sie noch zusammenhängen. Hälften auseinanderklappen, die eine Hälfte salzen und pfeffern.

Die Fleischinnenseiten mit Chilisauce bestreichen und Gemüsemischung darauf verteilen. Fleischhälften wieder zusammenklappen und Ränder mit Zahnstochern rundherum zustecken.

Steaks mit etwas Rapsöl bestreichen und in der heißen Grillpfanne von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Für das Gemüse:

Karotten und Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. In Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stifte schneiden. Spargel ebenfalls schälen, die holzigen Enden abschneiden und in 4 cm lange Stücke schneiden. Erbsen, Frühlingszwiebeln und Spargel jeweils separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zu Möhren und Kohlrabi in Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für das Püree:

Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie in kleinen Topf geben und mit Sahne bedecken. Sellerie darin weich kochen, durch ein Küchentuch auspressen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Übrige Sahne auf ein Viertel der Menge reduzieren. Crème fraîche, Nussbutter und etwas reduzierte Sahne unter Püree heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

Schalotten abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Brühe auffüllen.

Flüssigkeit bis auf 1/3 der Menge reduzieren und mit Sahne auffüllen. Kerbel abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kerbel und Butter dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. August 2018