

Rinder-Hüfte mit Grünkohl und Schwarzbier-Jus

Für zwei Personen

Für den Grünkohl:

| | | |
|----------------|-------------------|-------------|
| 250 g Grünkohl | 250 g Wirsing | 1 Schalotte |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL kalte Butter | Muskatnuss |
| Chilisalز | | |

Für das Fleisch und die Jus:

| | | |
|-----------------------------|--------------------|------------|
| 2 Irisch Herford Hüftsteaks | 100 ml Schwarzbier | 250 ml Jus |
| 50 g Butter | Öl | Meersalz |

Für den Grünkohl:

Den Grünkohl von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen zupfen. Die Wirsingblätter von den Blattrippen schneiden und in 1,5 cm große Blätter schneiden. Beides etwa 4-5 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und überschüssiges Wasser ausdrücken.

Schalotte abziehen und in einem kleinen Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Vor dem Anrichten Grünkohl und Wirsing zu den Schalotten geben. Zum Schluss mit Chilisalز und etwas Muskatnuss würzen und nach Belieben die Butter unterrühren.

Für das Fleisch und die Jus:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten etwa 2 Min. scharf anbraten und im Anschluss für ca. 5 min in den Ofen schieben.

Die Pfanne degraissieren und mit Bier und der Jus ablöschen.

Etwas reduzieren lassen und mit der Butter die Sauce abbinden.

Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Grünkohl und Wirsing auf Teller mittig anrichten. Das Fleisch aufschneiden, danebengeben, mit Meersalz bestreuen und mit Schwarzbierjus garniert servieren.

Nelson Müller am 17. März 2021