

# Steak d'aignon mit Gorgonzola-Risotto, Kürbisspalten

## Für zwei Personen

### Für die Steak d'aignon:

2 Rumpsteaks à 120 g	4 große Schalotten	1 Ei
2 EL scharfer Senf	1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 kleine Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Gorgonzola	20 g Parmesan	20 g Butter
400 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	

### Für den Kürbis:

1/8 Hokkaido	2 TL Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz	50 ml heller Balsamico
10 g Honig	2 EL Olivenöl	

### Für den Estragon:

½ Bund franz. Estragon	Öl	Salz
------------------------	----	------

### Für die Steak d'aignon:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Sonnenblumenöl beidseitig heiß, aber kurz bräunen und herausnehmen. Anschließend Schalotten abziehen, klein schneiden und in diesem Ansatz weich schmoren. Anschließend mit Senf mischen.

Schalotten auf Steaks platzieren und leicht andrücken. Anschließend diese Seite gut mit Mehl bestäuben.

Steaks mit der Schalotten-Senf-Seite in eine flache Schüssel mit verquirltem Ei legen, wieder herausnehmen und in restlichem Sonnenblumenöl auf der Schalottenseite goldbraun braten. Vorsichtig wenden, so dass eine glatte Kruste entstanden ist. Gegebenenfalls im Backofen bei 80 Grad auf eine Kerntemperatur von 54 Grad fertigbaren.

### Für das Risotto:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter farblos anschwitzen.

Risottoreis dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Sobald dieser vollständig einreduziert ist, kellenweise mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter häufigem Rühren auf kleiner Flamme al dente garen. Zum Schluss mit Gorgonzola, restlicher Butter und geriebenem Parmesan finalisieren.

### Für den Kürbis:

Hokkaido in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten. In eine Auflaufform mit Pumpkin-Pie-Spice-Gewürz, Balsamico und Honig geben und im Backofen bei 180 Grad weichschmoren.

### Für den Estragon:

Estragon von den Stielen abrebeln und in der Fritteuse bei 160 Grad in Öl knusprig frittieren. Anschließend gut auf Küchenpapier entfetten und vor dem Servieren leicht salzen.

Steaks neben dem Risotto anrichten, mit Kürbisspalten belegen und mit frittiertem Estragon garnieren. Eine kleine Spur der entstandenen Kürbismarinade als Sauce anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. Oktober 2023