

Steak-Gulasch, Sellerie-Stampf und rote Butter-Soße

Für 2 Personen:

Für den Stampf:

350 g Knollensellerie 2 EL Butter Salz

Für das Gulasch:

350 g Rindersteak Salz, Pfeffer 1 Schalotte
2 EL Pflanzenöl 1 TL feiner Senf 50 ml roter Portwein
100 g Sahne

Rote-Butter-Sauce:

0,1 l Rotwein 0,2 l roter Portwein 1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt 2 Msp. Kartoffelstärke 3 EL kalte Butter

Für den Stampf den Sellerie schälen, sehr klein würfeln und in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser bedecken und weich dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Butter dazugeben, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und mit Salz abschmecken.

Inzwischen für das Gulasch das Steak in etwa 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin rundum 2-3 Minuten kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und warmhalten. Schalotten in die Pfanne geben und etwas anschwitzen. Dann den Senf unterrühren und mit Portwein ablöschen. Sahne zugießen und aufkochen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz nachziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Butter-Sauce:

Rotwein und Portwein mit den Gewürzen bis auf 6 EL Flüssigkeit einkochen lassen, evtl. mit der Kartoffelstärke binden und vom Herd nehmen. Dann kalte Butter in Scheiben schneiden und behutsam in die Rotwein-Reduktion schwenken.

Anrichten:

Selleriestampf mit dem Steakgulasch auf Tellern anrichten und mit der Buttersauce beträufeln.

Christian Henze am 17. September 2021