

# Rindersteak mit glasierten Rübchen und Bernaise

Für 2 Portionen

## Glasierte Rübchen:

1 El Butter	3 Stück Rübchen	70 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

## Bernaise-Reduktion:

200 ml Weißwein	50 ml Estragon-Essig	1 El Pfefferkörner
1 El Senfkörner	5 Pimentkörner	1 El Estragon
1 Schalotte		

## Hollandaise:

5 Eigelb	1 Tl Cayennepfeffer	375 g Butter
Salz	1/2 Zitrone-Saft	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Blattpetersilie	1 Grün vom Fenchel	

<b>Rindersteaks:</b>	800 g Entrecôte	Salz, Pfeffer
----------------------	-----------------	---------------

**Glasierten Rübchen:** Rübchen schälen und in gleich große Stücke schneiden, dann in einem kleinen Topf mit Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen und gleich mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Den Gemüsefond dazugeben und einreduzieren, bis die Rübchen bissfest gegart und schön glasiert sind.

**Bernaisereduktion:** Alle Zutaten gemeinsam in einen Topf geben und aufkochen. Hitze reduzieren, alles auf ein Drittel reduzieren und abseihen.

Dann: Butter in einem Topf schmelzen und beiseite stellen. Die Eigelbe gemeinsam mit der Reduktion auf dem Wasserbad schaumig schlagen.

Nach und nach, erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl die geschmolzene Butter in die aufgeschlagene Eimasse montieren, sodass eine sämige Emulsion entsteht. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterheben und servieren.

**Rindersteak:** Das Fleisch parieren d.h. die groben Sehnen wegschneiden und der Länge nach halbieren. In 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden und horizontal in der Mitte mit einem Küchengarn binden. Vor dem Grillen mindestens eine, besser zwei Stunden bei Raumtemperatur temperieren lassen. Die Steaks kräftig von beiden Seiten mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und den Grill auf höchster Stufe 5 Minuten vorheizen. Die Steaks auf dem Grill von jeder Seite 3 bis 4 Minuten scharf anbraten, sodass ein Grillmuster entsteht. Vom Grill nehmen und in eine Auflaufform geben.

Den Grill auf die niedrigste Stufe runterdrehen, die Auflaufform reinstellen und bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten auf 56°C Kerntemperatur Medium garen.

**Anrichten:** Die Rindersteaks gemeinsam mit den Rübchen auf einem Teller anrichten, die Bernaise in einer Schüssel separat dazu servieren. Mit dem Graupenrisotto und dem Fenchelsaat servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 08. September 2025