

Rinder-Hüfte mit Senf-Kräuter-Kruste

Für 4-6 Personen

1,3 kg Rindshüfte am Stück	Salz	Pfeffer
4 El Olivenöl	5 Schalotten	1 El Zucker
250 ml Rotwein	3 Scheiben Toastbrot	4 Stiele Petersilie
3 Zweige Thymian	60 g weiche Butter	2 El groben Senf

Das Fleisch salzen und pfeffern. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Schalotten pellen und zum Fleisch geben. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. braten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Bratenfond stark einkochen lassen. 1 El Zucker zugeben und mit Rotwein ablöschen, Senf zugeben. Soße auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot würfeln, Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und alles im Küchenmixer fein zerkleinern. Mit Butter, Salz und Pfeffer mischen. Brösel auf dem Fleisch verteilen und fest andrücken und anschließend 3-4 Minuten unter dem Grill goldbraun rösten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010