

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

DRY AGED RUMPSTEAK

mit süßsaurer Kirschsauce und gebratenem Salat


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther



SCHWER



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 120 MIN.



4 PORTIONEN



Dry Aged Rumpsteak

mit süßsaurer Kirschsauce und gebratenem Salat

John Stone Dry Aged Rumpsteak



Bei dem altbewährten Reifeverfahren „dry aged“ handelt es sich um trocken abgehangenes Rindfleisch, aus dem zum Beispiel Steaks geschnitten werden. Während der Reifezeit werden im Fleisch bestimmte Enzyme aktiviert, die dafür sorgen, dass sich der Geschmack intensiviert.

🍴 ZUTATEN

1. GRUNDSAUCE

- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Rindfleischabschnitte ohne Knochen, in grobe Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 3 geschälte Karotten, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, ungeschält
- 3 Tomaten, entkernt und geviertelt
- 750 ml Rotwein
- ½ TL Fenchelsamen
- 225 ml dunkler Kalbsfond
- Salz und Pfeffer

2. GRUNDSAUCE

- 420 g Sauerkirschen (TK)
- 200 ml heller Balsamicoessig
- 540 ml Sauerkirschnektar
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 Stange Staudensellerie, in feine Würfel geschnitten
- 2 kleine Schalotten, in feine Würfel geschnitten

SALAT

- 2 Römersalatherzen
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 2 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 40 g Staudensellerie, in feine Würfel geschnitten
- 70 g Doppelrahm-Frischkäse
- ½ Bund Basilikum, gezupft und in Streifen geschnitten
- 1 Eigelb
- Öl zum Braten
- 150 g frische Tomaten, gehäutet
- 125 ml heller Geflügelfond
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

FLEISCH

- 4 John Stone Dry Aged Rumpsteaks à 220 g
- Salz und Pfeffer
- Rapsöl zum Braten
- 2 EL Butter
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt



SÜSSSAURE KIRSCHSAUCE Für die Kirschsauce werden zunächst zwei Basis-Saucen vorbereitet, die am Ende miteinander verbunden werden.

Für die erste Sauce das Öl in einem Topf erhitzen und die Fleischabschnitte 5 bis 7 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbräunen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch dazugeben und 3 Minuten garen, bis die Zwiebeln glasig sind. Von Zeit zu Zeit umrühren. Die Tomaten hinzufügen und 3 Minuten weich garen. Den Wein angießen und die Fenchelsamen dazugeben, aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss den Kalbsfond dazugießen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Kochen bringen, dann die Wärmezufuhr verringern und die Sauce bei schwacher Hitze 90 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb in einen mittelgroßen Topf passieren, noch einmal aufkochen und anschließend zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Sie benötigen ca. 275 ml. Den Topf dann zur Seite stellen und kurz vor dem Servieren nochmals erwärmen.

Für die zweite Sauce die Kirschen mit dem Essig und dem Kirschnektar 30 Sekunden im Mixer zu einem groben Püree mixen. Das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Sellerie und die Schalotten unter gelegentlichem Rühren glasig anschwitzen. Das Sauerkirschpüree dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und das Ganze eine Stunde durchziehen lassen. Die Sauce anschließend aufkochen und zu einer sehr dicken Sauce einkochen lassen. Sie benötigen etwa 275 ml.

Die Kirschsauce mit der Rotweinsauce verrühren und beiseitestellen.

SALAT Salatherzen längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben hinlegen. Getrocknete Tomaten etwas abtropfen lassen und fein würfeln. Den Knoblauch pressen. Beides zusammen mit den Schalotten- und Staudenselleriewürfeln, dem Frischkäse, dem Basilikum und dem Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Füllung zwischen die Salatblätter streichen. Die Hälften wieder zusammenklappen und mit Küchengarn wie Rouladen zusammenbinden. In heißem Öl rundherum anbraten. Fond zufügen und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Salat herausheben und heiß halten. Die gehäuteten Tomaten quer zum Stielansatz teilen, Kerne herausdrücken, Tomaten würfeln. Den Fond aufkochen, Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze über die Salatherzen gießen.

FLEISCH Die Rumpsteaks aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Dadurch gart das Fleisch später gleichmäßiger. Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Danach die Steaks auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Ofen bei 135 °C ca. 12 bis 15 Minuten garen (54 °C Kerntemperatur). Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Ein Stück Butter mit Thymian sowie den Knoblauch in die Pfanne geben, die Butter leicht bräunen lassen und die Steaks damit übergießen.

ANRICHTEN Die Steaks auf vier vorgewärmte Teller legen, die Salatherzen wieder halbieren und dekorativ dazulegen. Mit der Kirschsauce umgießen.