

★ PROFI REZPT ★



# DRY AGED TOMAHAWK STEAK

mit grünem Spargel und grüner Sauce



Dirk Luther

# Dry aged Tomahawk Steak

mit grünem Spargel und grüner Sauce

Fragen Sie in Ihrer EDEKA Fleischerei nach unserem hochwertigen Prime cut-Sortiment.

## ZUTATEN

### FLEISCH

1 Prime cut Tomahawk Steak  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Rapsöl zum Braten  
2 EL Butter  
2 angedrückte Knoblauchzehen  
2 Thymianzweige

### GEMÜSE

500 g kleine junge Kartoffeln  
1 TL Kümmelsamen  
800 g grüner Spargel  
1 Prise Zucker  
1 EL Butter  
4 Eier

### SAUCE

2 hart gekochte Eier  
1 EL Senf

2 EL Kräutereisig

5 EL Sonnenblumenöl  
50 g Doppelrahmfrischkäse  
180 g Crème fraîche  
2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten  
1 Handvoll gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Sauerampfer)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker



Tomahawk Steak



Die Farbe des Orby un univers d'exception Rosé leuchtet hell und rosa im Glas. Er ist ein herrlich erfrischender Wein mit Aromen, die an Himbeere und Erdbeere erinnern und sich am Gaumen mit einer schönen Säure paaren.



★ Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extralangem Knochen. Dieser besondere Steak Cut enthält den gesamten Rippenbogen. Der dicke Knochen intensiviert den kräftig-saftigen Fleischgeschmack und macht mächtig Eindruck. Das imposante Steak ist rund 1 Kilo schwer.



**SAUCE** Die Eier pellen, Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb durch ein feines Sieb streichen, das Eiweiß fein hacken. Das Eigelb mit Senf und dem Essig glattrühren. Das Öl wie für eine Mayonnaise erst tropfenweise, dann langsam in einem dünnen Strahl unter Rühren dazugeben, bis eine homogene, cremige Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Frischkäse und die Crème fraîche zu der Eigelbcreme geben und alles glatt verrühren. Die Schalottenwürfel, die Kräuter und das gehackte Eiweiß behutsam unter die Creme heben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**FLEISCH** Das Steak von beiden Seiten mit Salz würzen, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Das Rapsöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin scharf anbraten. Danach das Steak auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Ofen bei 135 °C ca. 50 Minuten garen (52 °C Kerntemperatur). Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Ein Stück Butter mit dem Thymian und dem Knoblauch in die Pfanne geben, die Butter leicht bräunen lassen und das Steak damit übergießen.

**GEMÜSE** Die Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten und mit der Schale in Salzwasser mit Kümmel ca. 20 bis 25 Minuten garen. Von dem grünen Spargel nur das untere Drittel dünn schälen, holzige Enden abschneiden. Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und Butter so lange kochen, bis der Spargel noch einen leichten Biss hat. Die Eier anpiksen und in kochendem Wasser 6 Minuten kochen. Kurz in Eiswasser abschrecken, pellen und kurz vor dem Servieren halbieren.

**ANRICHTEN** Die Kartoffeln sofort mit dem Spargel, den halbierten Eiern und der Sauce auf vier Tellern dekorativ anrichten. Das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden und dazulegen.