

Hauptgericht

Rosa Rinderhüfte mit Beurre Noisette, Haselnuss, getrüffeltem Wirsing, Blumenkohl und Erbsenpüree

Zutaten:

840 g Rinderhüfte
0.1 Bund Rosmarin
1 St. Knoblauchzehen
0.5 St. Zwiebel
175 g Butter
20 g Trüffelsauce
200 g Erbsen
125 ml Sahne
350 g Wirsing
0.25 St. Blumenkohl (Stück)
20 g Trüffelbutter
60 g Haselnüsse
Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Fleisch die Rinderhüfte von Fett und Sehnen befreien, leicht salzen, pfeffern und im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad mit etwas Rosmarin und Knoblauch zu einer Kerntemperatur von 50 Grad zu Ende garen. Zum Anrichten das Fleisch mit Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten, dann in Tranchen schneiden, gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit Fleur de Sel würzen. Für die Beurre Noisette die Haselnüsse mithilfe eines Fleischklopfers grob hacken. 120 g Butter in einem Topf aufkochen, bis die Molke anfängt, braun zu werden. Vom Herd nehmen und mit den gehackten Haselnüssen vermischen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Anrichten die Butter nochmals erhitzen, danach über das Fleisch nappieren. Für das Erbsenpüree eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30 g Butter glasig dünsten. 125 ml Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200 g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für den Wirsing die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Den Blumenkohl sehr fein hacken bzw. über eine Vierkantreibe reiben. In einem Topf 25 g Butter mit 20 g Trüffelbutter schmelzen, darin den Blumenkohl kräftig anbraten. Die Wirsingstreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit etwa 20 g Trüffelsauce abrunden. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Beim Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.