Rosa gebratenes Hanging Tender Steak mit Rotweinschalotten und Herzkartoffeln





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lutz Sobotta

Zutaten

Hanging Tender		
2 STUECK	Hanging Tender	
Buttertopf		
500 G	Butter	
1	Rosmarinzweig	
1TL	bunte Pfefferkörner	
3	geschälte Knoblauchzehen	

3	Thymianzweige	
1 TL	feines Ursalz	
2	kleine Schalotten	
Rotwein-Schalotten-Sauce		
250 G	geschälte Schalotten	
400 ML		
1	Rosmarinzweig	
2 EL	Honig	
1 EL	Öl	
	Salz	
	Pfeffer	
Herzkartoffeln		
1 KG	Erdäpfel (vorwiegend festkochend)	
2	Eigelb	
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	

Zubereitung

Hanging Tender

1. Das Fleisch Links und rechts leicht anbraten.

2. Mit der Gewürzbutter übergießen und im Ofen auf 49°C Kerntemperatur ziehen lassen.

Rotwein-Schalotten-Sauce

- 1. Schalotten vierteln.
- 2. In der Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotten darin anbraten.
- 3. Anschließend mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und reduzieren lassen.
- 4. Mit dem restlichen Rotwein aufkochen.
- 5. Honig und den Rosmarinzweig dazugeben und solange köcheln lassen, bis der Rotwein zur Hälfte eingekocht ist.
- **6.** Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Herzkartoffeln

- 1. Die am Vortag gekochten Erdäpfel schälen und mit einer Reibe grob raffeln.
- 2. Die Raffeln mit Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und abschmecken.
- 3. Das vorgeheizte Waffeleisen mit Öl bepinseln und die Erdäpfelmasse hineingeben und den Deckeln schließen, Gelb-Gelb backen.

Buttertopf

- 1. Alles in einem Topf geben und ca. 2-3 Stunden bei ca. 80°C ziehen lassen.
- 2. Durch ein Sieb passieren und zum Steakbraten nehmen.

Rezept zum Genusstagebuch #54