

Rosa gebratenes Hanging Tender Steak mit Rotweinschalotten und Herzkartoffeln

Salzburg  schmeckt



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

1 TL bunte Pfefferkörner

3 geschälte Knoblauchzehen

3	Thymianzweige
---	---------------

1 TL	feines Ursalz
------	---------------

2	kleine Schalotten
---	-------------------

Rotwein-Schalotten-Sauce

250 G	geschälte Schalotten
-------	----------------------

400 ML	Rotwein
--------	---------

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](#)