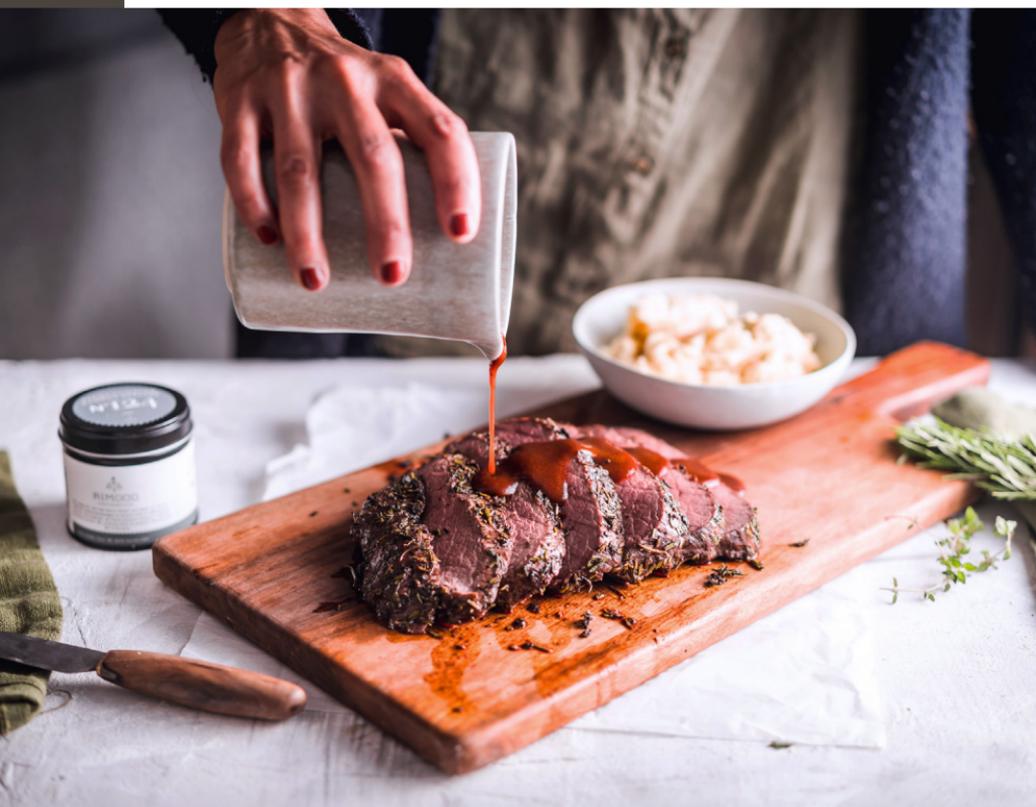


REZEPT



KRÄUTER-STEAK MIT KARTOFFELPÜREE & PORTWEINJUS

FERMENTIERTER KAMPOTPFEEFFER N° 124



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

CA. 3 PORTIONEN

KOCHZEIT | 40 MIN.

VORBEREITUNG | 20 MIN.

KRÄUTER-STEAK

800 g Rinderhüfte

3 Große Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

3 EL Olivenöl

1 EL Butter

1 TL Fermentierter Kampot Pfeffer N°124

PORTWEINJUS

2 Schalotten

1 EL Olivenöl

100 ml Portwein

400 ml Rinderfond

4 Thymianzweige

2 Lorbeerblätter N°503

Salz, Pfeffer

KARTOFFELPÜREE

1 kg Kartoffeln, mehlig

150 ml Milch

6 EL Butter

3 Zweige Thymian

100 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Bio Muskat N°913

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150°C vorheizen, Rinderhüfte abwaschen & trocken tupfen. Rosmarin und Thymianblätter klein hacken. Fleisch mit den Kräutern und 2 EL Olivenöl einreiben. In die Ofenform legen, für ca. 30 Min. im Ofen garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 50-54°C hat.

2. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln. In gesalzenem Wasser weich kochen. Milch mit Butter und Thymianzweigen aufkochen, Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

3. Portweinjus: Schalotten hacken, in Olivenöl anschwitzen. Mit Rinderfond & Portwein aufgießen, aufkochen - auf die Hälfte reduzieren. Lorbeer, Thymian aus der Jus nehmen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

4. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in den Topf pressen. Thymian aus der Milch nehmen. Milch mit Crème fraîche unter die Kartoffeln rühren. Mit Pfeffer, Salz & Muskat würzen.

5. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in der Pfanne mit Öl & Butter anbraten. Kurz ruhen lassen. Den Fermentierten Kampot Pfeffer mit dem Messerrücken zerdrücken, Fleisch damit einreiben. In dünne Scheiben schneiden, mit Portweinjus & Kartoffelpüree servieren.