NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

RINDERSTEAK AUF BUNTEM KAROTTENSALAT

Als Vorspeise für 4 Personen

ZUTATEN

1 Stück Roastbeef mit Fettrand
280–300 g, ca. 3 cm dick
1 EL Butterschmalz
1 halbierte Knoblauchzehe
2 kleine Zweige Rosmarin
2 kleine getrocknete Chilis
schwarzer und grüner Pfeffer,
Koriandersamen aus der Mühle
20 g Butter
Fleur de Sel

Schnelle Spicy-Steak-Sauce:
100 g Crème Fraîche
1 EL Ketchup
1 EL Cognac
1 TL zerdrückte grüne, eingelegte Pfefferkörner
1 Prise Zucker
Tabasco
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Backofen auf „Sanftgaren“ 80 °C einstellen. Pfanne auf dem Induktionskochfeld, Einstellung 7, erhitzen. Butterschmalz in die Pfanne geben.

Fleisch ungewürzt in die Pfanne legen. Halbierte Knoblauchzehe, Rosmarin und Chilis dazugeben. Das Fleisch 2 Minuten anbraten, wenden und noch 1 Minute auf der anderen Seite anbraten.

Fleischstück in einen kleinen ungelochte Garbehälter legen. Auf beiden Seiten mit gemahlenem schwarzem und grünem Pfeffer sowie Koriandersamen würzen. Bratenfett mit Knoblauch, Rosmarin, Chilis und Butterstücke auf das Steak geben. Bratenthermometer anstecken. Kombirost auf Einschubhöhe 2 einschieben, Mess-Stab in der Mitte des Steaks positionieren, 55 °C Kerntemperatur auswählen. Auf Start drücken.

Nach Beenden des Garvorgangs Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de Sel bestreuen und 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben schneiden und sofort servieren.

Für die Steak-Sauce: Alle Zutaten zusammenrühren und die Sauce scharf abschmecken.