



Hauptgang

Rindfleisch an Whisky-Stilton-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|------------|--|
| 500–600 gr | Rindshuft (am Stück), gut gelagert |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 2 EL | Bratbutter |
| 1/2 dl | Whisky |
| 2 Stück | Schalotten (oder erstzweise zwei mittlere Zwiebeln), schälen und fein hacken |
| 1 EL | Butter |
| 2,5 dl | Kalbsfond (oder Rindsbouillon) |
| 2,5 dl | Rahm (Sahne) |
| 200 gr | Stilton (ersatzweise Gorgonzola), in kleine Stücke schneiden |
| 1/2 Bund | Estragon, die Blätter fein hacken |
| 1/2 Bund | Petersilie, glattblättrig, fein gehackt |

Zubereitung:

| | |
|---|--|
| Backofen | Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. |
| Rindshuft | Die Rindshuft in dicke Scheiben und danach in dicke Streifen schneiden. Mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen. |
| Bratpfanne, Bratbutter Fleischstreifen | Die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischstreifen in zwei Portionen (nacheinander) kräftig aber kurz darin anbraten. Das Fleisch soll innen noch roh sein. Der Pfanne entnehmen und mit ALU-Folie abgedeckt im vorgeheizten Backofen warm stellen. |
| Whisky | Den Bratensatz in der Pfanne mit Whisky auflösen. |
| Butter, Schalotte | Die Butter in die Pfanne geben, erhitzen und die Schalotte darin andünsten. |
| Kalbsfond | Den Kalbsfond hinzufügen und die Sauce um einen Drittel einreduzieren. |
| Rahm (Sahne) | Den Rahm hinzugeben und erhitzen. |
| Stilton | Den Stilton zufügen und in der Pfanne – unter stetem Umrühren – schmelzen lassen. Nochmals etwas einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| Estragon, Petersilie | Die Kräuter(Estragon und die Petersilie) darunter mischen. |
| Fleisch | Die Rindshuftstreifen samt dem ausgetretenen Saft hinzufügen. Alles mischen – nur noch erwärmen – abschmecken und sofort servieren. Dazu passen Bratkaroffeln, schmale und feine Nudeln oder ein Trockenreis. |