

Lëtzebuenger Rëndfleesch

Produit du terroir

EIN REZEPT VON MATHIEU VAN WETTEREN
(Restaurant Apdikt, Steinfort)



GEREIFTES RIPPENSTÜCK VOM RIND

mit Butternut-Kürbis auf dreierlei Art, Rotkohl-Püree, Herbsttrompeten und Kartoffelchips

👤 4 Personen 🕒 1 Stunde

- 1 Butternut Kürbis (in 2 Hälften geschnitten) • 250 g Wasser • 150 g Zucker
- 500 g luxemburgischer Essig • Olivenöl • Thymian • Salz • Pfeffer
- 1 Rotkohl • 1 Apfel Jonagold • 1 Scheibe Speck • 1 Zimtstange • 2-3 Nelkenköpfe
- 400 g Herbsttrompeten (Trompettes de la mort)
- Olivenöl • 1 EL Butter • Salz • Pfeffer • Schnittlauch
- 4 Rippenstücke vom Rind (Entrecôte), mindestens 6 Wochen gereift
- Olivenöl • 1 EL Butter • 1 Knoblauchzehe • Thymian • Salz und Pfeffer

Für die Butternut-Pickles:

Ein Teil des Butternut-Kürbisses mit einer Mandoline in dünne Scheiben von ca. 2 mm schneiden. Aus diesen Scheiben mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und in eine flache, feuerfeste Schüssel legen.

Wasser mit Zucker und Essig kurz aufkochen, dann über die Butternut-Scheiben gießen und mindestens einen Tag ziehen lassen.

Für die Butternut-Zylinder:

Den zweiten Teil des Butternut-Kürbisses in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit einem runden Ausstecher (2-3 cm Durchmesser) Zylinder ausstechen.

Die Zylinder in eine Pfanne mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer geben, mit Wasser auffüllen, bis die Stücke knapp bedeckt sind, und dann köcheln lassen, bis das Wasser verkocht ist.

Butternut-Püree

Alle Butternut-Reste (von den Pickles und den Zylindern) in einem separaten Topf genauso garen wie die Zylinder und anschließend mit dem Pürierstab fein mixen.

Für das Rotkohlpüree:

Rotkohl fein hobeln und mit dem klein geschnittenen Apfel, den Nelken, der Zimtstange und der Speckscheibe zugedeckt dünsten, bis der Kohl gar ist. Ein Glas Wasser oder Apfelsaft zum Dünsten dazugeben.

Wenn der Kohl gar ist, die Gewürze und den Speck entfernen, dann den Kohl mit dem Mixstab pürieren. In eine Spritztülle füllen und beiseitelegen.

Für die Herbsttrompeten:

Die Pilze kurz waschen, säubern und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Ein Stück Butter dazugeben, salzen, pfeffern und mit etwas Schnittlauch bestreuen.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffeln schälen und mit der Mandoline in 1 mm dicke Scheiben hobeln. Wer mag, kann die Scheiben anschließend mit dem Ausstecher in eine perfekt runde Form bringen. Die Scheiben auf Backpapier ausbreiten, mit einem zweiten Backpapier belegen und während 45 Minuten bei 140 °C im Ofen garen, bis sie knusprig sind.

Für das Rindersteak:

Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern und in der sehr heißen Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Zum gewünschten Garpunkt bringen und Butter, Thymian und Knoblauchzehe in die Pfanne geben. Das Fleisch vor dem Anrichten kurz ruhen lassen.

Anrichten:

Die Butternut-Pickle-Scheiben zu Trichtern drehen und zusammen mit den Butternut-Zylindern, dem Butternut-Püree, dem Rotkohlpüree und den Pilzen neben dem Steak anrichten.

REZEPT MATHIEU VAN WETTEREN FOTOS RAMUNAS ASTRASKAS

Produit du terroir

Lëtzebuenger
Rëndfleesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu