



Geschmacksanreicherung

Mehr Würze fürs Rind

Es muss nicht Burgunder sein! Den im Rezept unten beschriebenen Aromasenf kann man natürlich auch mit allen anderen Sorten Rotwein oder mit Süßwein zubereiten. Dabei finden allerlei Weinreste eine sinnvolle Verwendung. Ein Senf wie dieser lässt sich auch für die Zubereitung von Carpaccio verwenden:
1 EL Burgundersenf mit einem Ei, Zucker, Salz, schwarzem Pfeffer und 1/8 l Pflanzenöl mit einem Stabmixer zur Mayonnaise aufmixen. Einen Schuss kochend heißes Wasser einmixen, das macht die Mayonnaise flaumiger und leichter. Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet damit beträufeln, mit dem Grün von Stangensellerie bestreuen. Kürbiskerne, Pinienkerne oder Radieschensprossen passen als Ergänzung auch sehr gut dazu.

GEDÄMPFTES RINDERFILET MIT BURGUNDERSENF UND ARTISCHOCKEN

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungsdauer ca. 1 Std.

4 Rinderfiletsteaks (à 200 g)
8 mittelgroße Artischocken
Knoblauchzehen
Rosmarin
Zitronensaft
Brühe
Erdnussöl
Zucker
schwarze Pfefferkörner
Salz

Für den Senf
1/2 l Blauburgunder
30 ml Cassis
50 g scharfer Senf
1 EL Zucker

Für die Garnitur
Kirschen oder Sauerkirschen

- 1 Für den Senf Wein mit Cassis und Zucker so lange kochen, bis die Masse sirupartig eingekocht ist. Mit dem Senf verrühren.
- 2 Von den Artischocken den Stiel beim Ansatz abbrechen und die Blätter der Artischocken rundherum abschneiden. Mit einem Löffel das Heu von den Artischockenböden kratzen, Böden rundherum sauber zuschneiden. Jeden Boden in 4 Stücke schneiden.
- 3 In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Artischockenböden sowie einige abgezogene Knoblauchzehen darin anbraten. Mit einem Schuss Brühe untergießen, einen Zweig Rosmarin zugeben und im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten schmoren. Am Ende der Garzeit sollten die Artischocken weich und die Flüssigkeit verdampft sein. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 4 Fleisch mit Öl einstreichen, mit grob gemahlener oder zerdrückter schwarzer Pfefferkörnern bestreuen und auf einer Seite mit Burgundersenf dünn bestreichen. Mit dieser Seite nach oben über Wasserdampf zugedeckt ca. 8 Minuten garen; das Fleisch sollte im Kern rosa bleiben.
- 5 Artischocken auf Teller geben. Steaks darauf setzen. Zur Garnitur und Dekoration Kirschen und Rosmarin dazugeben.

