

Rinder-Rücken mit Kartoffel-Püree, Portwein-Schalotten

Für zwei Personen

2 Rinderrücken, á 180 g	400 g mehligk. Kartoffeln	4 Schalotten
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	25 g Butter
1 EL Butter, kalt	150 ml Vollmilch	150 ml Rotwein
125 ml Portwein	2 EL Himbeeressig	Olivenöl, Butterschmalz
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Schalotten abziehen, etwas zerkleinern und in der heißen Pfanne andünsten. Die Schalotten mit dem Himbeeressig sowie dem Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Thymianblätter zugeben, mit Salz würzen und einkochen lassen, bis eine sirupartige Masse entsteht. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch in einem Topf erwärmen und unter die Kartoffelmasse rühren. Die Butter ebenfalls zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Das Fleisch anschließend in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite circa drei Minuten anbraten. Die Rinderrücken aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensaft in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Soße mit der kalten Butter binden, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zusammen mit dem Püree und den Portweinschalotten auf einem Teller anrichten. Die Soße darüber geben und servieren.

Ralf Schönleber am 02. Oktober 2012