

Rinder-Rücken mit Hollandaise, Bohnen und Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für Gemüse und Pilze:

400 g feine grüne Bohnen	Salz	4 Zweige Bohnenkraut
8 Scheiben luftgetr. Schinken	weißer Pfeffer	300 g Pfifferlinge
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	5 Stiele Petersilie
Öl	2 TL Butter	

Für Rinderrücken:

800 g Rinderrücken mit Fett	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone
400 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt	8 weiße Pfefferkörner
Öl	3 Eigelb	Salz
Worcestersauce	Tabasco	

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen. In stark gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Dann abgießen und in eisgekühltem Wasser abschrecken.

Bohnenkraut abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Schinkenscheiben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Bohnen abtropfen lassen, jeweils etwa 8 Bohnen zu einem Bündel zusammenfassen und auf den Schinkenscheiben verteilen. Bohnenkraut und etwas weißen Pfeffer überstreuen und fest aufwickeln. Zugedeckt beiseite stellen.

Die Pfifferlinge gründlich putzen, eventuell noch anhängenden Sand oder Blattreste mit einem Küchenpapier oder stabilem Pinsel sorgfältig entfernen.

Schalotte und Knoblauch schälen. Knoblauch andrücken. Schalotte fein würfeln. Petersilie kalt abspülen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und zunächst das Fett vom Rinderrücken lösen. Fettschicht fein schneiden und in einem Topf bei schwacher Hitze sacht auslassen, bis alles geschmolzen ist.

Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und auspressen.

In einem Topf den Weißwein mit Lorbeerblatt, Schalotte und Pfeffer aufkochen und um 2/3 einkochen lassen.

In der Zwischenzeit eventuell noch vorhandene Sehnen vom Rinderrücken parieren. Fleisch in vier gleichgroße Stücke schneiden und trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks darin von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute bei starker Hitze anbraten.

Die Pfanne dann vom Herd ziehen. Steaks zugedeckt weitere ca. 6 Minuten rosa gar ziehen lassen.

Etwas Öl und 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bohnenröllchen darin rundherum scharf anbraten.

Für die Hollandaise die Wein-Reduktion durch ein feines Sieb gießen, etwas abkühlen.

Eigelbe und Reduktion in eine Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad geben und aufschlagen, bis alles schön schaumig ist.

Eigelbmasse vom Herd nehmen. Unter ständigem Schlagen das ausgelassene Fett durch ein feines Sieb langsam dazugießen. Mit Salz, Zitronensaft, Worcester und Tabasco abschmecken.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden sehr heiß anbraten. Dann die Temperatur etwas reduzieren.

Knoblauch und die Schalottenwürfel dazugeben, mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt übrige Butter und Petersilie zugeben, kurz durchschwenken. Pilze nach Belieben auf

Küchenpapier kurz abtropfen, den Knoblauch entfernen.
Bohnenröllchen halbieren. Fleisch, Pilze und Bohnen anrichten. Die Hollandaise dazu servieren.

Philipp Stein am 07. August 2018