

# Rinder-Kotelett mit Schalotten-Estragonconfit

## Für 2 Personen

### Für das Fleisch:

600 g Rinderkotelett	Knoblauch	Ingwerscheibe
Orangenzeste	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Rapsöl	Salz	Fleur de Sel

### Für das Schalottenconfit:

5 Schalotten	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	Etwas Butter
Etwas Rinderfond	Etwas Sherry-Essig	Etwas Estragon-Essig
Etwas Pflanzenöl	1 EL grobkörniger Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	Zucker
Salz, Pfeffer		

### Für das Panko:

50 g Panko	1 EL Butter	Thymian
Salz		

### Für den Salat:

1 Stück Sucuk	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni (mittelscharf)
50 g gekochte Maiskörner	$\frac{1}{2}$ Ananas	$\frac{1}{2}$ grüner Apfel
1 Limette	Etwas Mirin	Etwas Weißweinessig
Etwas Erdnussöl	Etwas braunen Zucker	

Das Fleisch grob klopfen und von allen Seiten salzen, in Rapsöl scharf anbraten und in einem vorgeheizten Ofen bei 120° Grad (Umluft) circa 40 Minuten garen (soll es schneller gehen, das Fleisch für die Hälfte der Zeit im Ofen bei 160 bis 180° Grad garen).

Für das Schalottenconfit den Estragon fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen. Das Lorbeerblatt und den Thymianzweig dazugeben, mit etwas Sherry und Estragon-Essig ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend eine Prise Zucker, etwas Butter und Öl unterrühren. Den Rinderfond dazugeben und erneut reduzieren lassen bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Den Estragon und den Senf dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Den halben Apfel ebenfalls schälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend den Mais, die Ananas und den Apfel in eine Schüssel geben. Den Frühlingslauch putzen und waschen. Etwas Peperoni und den Frühlingslauch fein schneiden und dazugeben. Mit Salz, braunem Zucker, Limettensaft, Erdnussöl und Mirin abschmecken.

Anschließend die Sucuk in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Ein Teil des Schalottenconfits auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch in die Pfanne zum Sucuk geben und nachbraten (in heißer aufgeschäumter Butter). Außerdem etwas Thymian, Rosmarin, Knoblauch, eine Ingwerscheibe und eine Orangenzeste mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Panko in einer extra Pfanne zusammen mit Thymian und etwas Salz in einem Esslöffel Butter anrösten. Anschließend das Panko über das Schalottenconfit auf dem Fleisch geben.

Zum Anrichten den Maissalat auf zwei Teller geben. Auf dem Maissalat ein paar Scheiben angebratene Sucuk verteilen. Darauf das in Scheiben geschnittene Fleisch geben und zusammen mit einem extra Klecks Schalottenconfit servieren. Zum

Ali Güngörmüs am 23. April 2015