

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Rinderhüftsteak mit Kokos-Süßkartoffelpüree, Zwiebel-Birnen-Confit und rosa Pfefferbeeren

für 4 Personen:

4	Rinderhüftsteaks à 200 g (von Tieren aus tiergerechter Haltung)
4	große Süßkartoffeln
80 ml	Kokosmilch
50 g	Butter
6	Schalotten
3	Birnen
2	Orangen
1	Zitrone
2 EL	Reisessig
3 EL	helle Sojasoße
300 ml	Gemüsebrühe (Instant oder frisch)
30 g	brauner Zucker
20 g	Kartoffelstärke
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Chili, Muskat, gemahlener Zimt
1	Rosmarinzweig
	rosa Pfefferbeeren

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Rinderhüftsteaks mit Kokos-Süßkartoffelpüree, Zwiebel-Birnen-Confit und rosa Pfefferbeeren

Die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und in der Gemüsebrühe etwa 10-15 Minuten kochen, abtropfen lassen. Zusammen mit der Kokosmilch, Butter und dem braunen Zucker stampfen. Reichlich Orangenschale abreiben und dazu geben. Zitrone und Orangen auspressen und den Saft unterrühren. Etwas frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen, mit Salz und Pfeffer und zum Schluss vorsichtig mit Zimt abschmecken.

Die Schalotten würfeln und anschwitzen, mit Reisessig ablöschen und die ebenfalls gewürfelten Birnen zugeben. Auf den Punkt garen. Mit Sojasoße würzen und mit etwas Kartoffelstärke zur Sämigkeit abziehen.

Die Steaks mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne mit etwas Butter 2 Minuten von jeder Seite braten. In der letzten Minute den Rosmarinzweig dazu geben. Steak und Rosmarin auf einen mit Alufolie ausgelegten Gitterrost geben und bei 90 °C für 25 Minuten in den Backofen schieben.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen, auf das Püree setzen und mit dem Zwiebel-Birnen-Confit umlegen. Die rosa Pfefferbeeren darüber streuen.

Rezept von Restaurant Services, München