

Simons Rinderrücken mit Parmesan-Kräuter-Kruste und Rotwein-Butter-Soße

Für 4 Portionen

Zutaten Fleisch & Kruste

250 g Butter
1 TL Rosmarin
1 TL Schnittlauch
1 TL Petersilie
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
1 Ei
50 g Paniermehl
1 Prise Salz und Pfeffer

700 g Roastbeef

Zutaten Soße

4 Schalotten
250 g Butter
400 ml Sahne
500 ml Rotwein
20 g Speisestärke

Beilage

½ Spitzkohl
300 g Kartoffeln
15 g Butter
1 Prise Zucker

Zubereitung Parmesan-Kräuterkruste

Die Butter bei Zimmertemperatur geschmeidig rühren und die Kräuter und Knoblauchzehe klein schneiden und zur Butter geben. Den Parmesan hobeln und dazugeben. Ein Ei unterrühren und mit Paniermehl dafür sorgen, dass der Teig nicht zu weich oder zu fest wird. Eine Bahn Frischehaltefolie auslegen und die Masse auf einer Seite verteilen. Die Folie samt Teig zu einer Wurst drehen und in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Soße

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben. Nun die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und die Zwiebeln beiseitestellen. Die Soße nun mit in Wasser gelöster Speisestärke eindicken.

Zubereitung Fleisch und Beilagen

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Nun die Parmesan-Kräutermasse in Scheiben geschnitten darauflegen und für circa 30 Minuten bei 120°C in den Backofen geben. Perfekt ist das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 53°C.

Tipp: Am besten ein Speisen-Thermometer verwenden.

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Den Spitzkohl kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Alles auf einen Teller geben und Fleisch, Soße und Zwiebeln darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!