

Gastro Metzger AG Fabrikladen

Rindshuft mit Brunnenkresse - Sauce

Man braucht für 4 Personen:

1 stk Rinds - Huft

Senfmarinade:

2 el scharfen Senf
 2 el Weisswein
 1 el Olivenöl
 1 stk Schalotte, fein gehackt
 Salz und Pfeffer

Brunnenkresse - Sauce:

1 el Butter
 1 stk Schalotte, fein gehackt
 1 dl Weisswein
 1 dl Rindsfond oder Rindbouillon
 1 dl Saucenhalbrahm
 50 gr Brunnenkresse grobe Stiele entfernt
 fein gehackt
 1 tl scharfer Senf
 Salz Pfeffer



Vorbereiten:

Für die Senfmarinade alle Zutaten gut verrühren, Fleisch damit bestreichen.
 Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.
 Marinade abstreifen. Mit Senf, Pfeffer und Salz würzen.
 Und mit dem Öl bestreichen.

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem
 Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80°C vorheizen,
 Platte, Teller und Saucière vorwärmen.

Zubereitung:

Unbeschichtete Grillpfanne ohne Öl heiss werden lassen, Fleisch rundherum
 ca. 10 Minuten "grillieren", auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer
 an der dicksten Stelle einstecken.
 Ca. 2 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens niedergaren.
 Kerntemperatur ca. 55°C (à point).

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne wamr werden lassen.
 Die fein gehackte Schalotte in der Butter andämpfen.
 Den Weissweins und Rindsfond oder Rindsbouillon dazugiessen, aufkochen,
 Hitze etwas reduzieren, auf ca. 1 1/2 dl einköcheln lassen.
 Absieben und zurück in die Pfanne giessen.
 Saucenhalbrahm beigegeben und aufkochen, Hitze reduzieren und unter rühren
 weiterköcheln mit die Sauce sämig ist.
 Den fein gehackten Brunnenkresse und den Senf daruntererrühren, kurz erwärmen.
 Nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Gastro - Metzger AG, Steinstrasse 22, CH 8106 Adlikon-Regensdorf
Tel. 044 842 69 69 Fax. 044 842 69 70, E-Mail info@gastrometzger.ch