

MAREDO RINDERRÜCKEN STEAK: mit Sommertrüffelsauce, Safrankarotten und Rosmarinpolenta

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100 ml	Olivenöl
2 EL	Salz
2 EL	Pfeffer schwarz / aus der Mühle
1 EL	Paprikapulver geräuchert
½ TL	Knoblauchpulver
½ TL	Korianderpulver
1 TL	Oregano & Thymian getrocknet
4	Rinderrücken Steaks / á 300 Gramm
3 EL	Butter
1 EL	Zucker
10	Schalotten
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Rotwein
1	Thymianzweig
1 EL	Sommertrüffelpaste
60 g	Butterflocken
	Salz
	Pfeffer schwarz / aus der Mühle
20	Baby-Karotten (geschält und bissfest gekocht)
2 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
2 Msp	Safranfäden
	Salz
	Pfeffer weiß gemahlen
200 ml	Milch
100 ml	Wasser
1 TL	Salz
150 g	Polenta
80 g	Butter
1 TL	Rosmarin (fein gehackt)
	Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung Ribeye Steak:

Das Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Korianderpulver, Oregano und Thymian zusammen verrühren. Die Marinade vorsichtig in die Steaks einmassieren, mit Plastikfolie abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Die marinierten Steaks in einer heißen Grillpfanne (220° Grad) bis zur gewünschten Garstufe braten und anschließend einige Minuten im Backrohr bei 70° Grad ruhen lassen.

Zubereitung Sommertrüffelsauce:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Die Schalotten und das Tomatenmark dazu geben, leicht anrösten und mit Rotwein ablöschen. Thymian dazu geben und alles auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce vom Herd nehmen, Trüffelpaste und Butterflocken einrühren und mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Safrankarotten:

Gemüsebrühe köcheln und die Safranfäden darin auflösen. Karotten dazugeben, durchschwenken und mit der Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Rosmarin-Polenta:

Milch, Wasser und Salz zusammen aufkochen. Polenta und Rosmarin dazugeben und so lange rühren bis eine breiige Masse entsteht. Die Polentamasse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech ca. 1,5cm dick glatt aufstreichen und auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse in beliebige Stücke schneiden und in Rapsöl goldbraun auf beiden Seiten braten.