

Flüsse der Genüsse

Gegrillter Alm Ochse auf Essig Käferbohnen und Steirischem Erdäpfelpüree

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

Zutaten

Steaks: 4 Rumpsteaks (à 220 g), 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 3 Knoblauchzehen, 1 TL schwarze Pfeffermischung, 30 ml Pflanzenöl, 40 g Butter, Fleur de Sel

Käferbohnen: 200 g getrocknete Steirische Käferbohnen, 2-3 EL Apfel-Balsamessig, 75 ml Rinderbrühe, Salz, Pfeffer, 60 ml Kürbiskernöl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL frisch gehobelter Kren (Meerrettich), Steirisches Kernöl

Petersilienwurzelpüree mit Kohlsprossenblättern (Rosenkohlblättern): 200 g mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln), 300 g Petersilienwurzeln, 60 ml Milch, 100 g Sahne, 4,5 EL Olivenöl, 250 g Kohlsprossen (Rosenkohl), 60 g zerlassene Butter, 1 EL Zucker, Pfeffer, Muskat, Steirisches Kernöl

Garnierung: Steinpilze (Anzahl je nach Größe)

Zubereitung

Steaks:

Steaks schnell und goldbraun von jeder Seite anbraten. Dann die Hitze herunterschalten und das Steak (zum Beispiel ein 220 g schweres Rumpsteak) entweder blutig braten („rare“, 5-7 Minuten), mittel („medium“, 8-9 Minuten) oder durch („well done“, 10-12 Minuten).

Damit die Steaks noch etwas würziger schmecken, braten Sie etwas Butter, Knoblauch oder Rosmarin mit. Steaks nach dem Braten noch etwas ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt.

Käferbohnen:

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Abgießen und in frischem Wasser 1 Stunde weich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit Bohnen Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette rühren. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anrösten. Schuss Steirisches Kernöl dazu frisch gerieben Kren. Ein Schuss Steirisches Kernöl rundet den Käferbohnen geschmack ab.

Petersilienwurzelpüree mit Kohlsprossenblättern:

Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und Milch und Sahne zugeben. Alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree zugedeckt warm halten. Die Kohlsprossen putzen und waschen. Die einzelnen Blätter ablösen und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Dann kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Blätter in der zerlassenen Butter schwenken, Zucker darauf streuen und leicht

karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlsprossen und Petersilienwurzel geben dem Püree eine nussige Note.

Steinpilze:

Steinpilze in Scheiben schneiden (sautieren), salzen und das Gericht damit garnieren.