

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Blue Cheese-Beefsteak mit Trüffelorecchiette



35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfiletsteak à 150 g, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Gorgonzola, 100 g Weißbrotbrösel, 20 ml Cognac, 1 TL Butter, 80 ml Kalbsfond, 2 Thymianzweige.

Für die Trüffelorecchiette: 2 EL Sonnenblumenöl, 100 g Schalotten, 100 g Lauch (weißer Teil), 150 g Knollensellerie, 60 g Champignons, 1/2 Knoblauchzehe, 100 ml Weißwein, 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere, 2 Thymianzweige, 300 ml heller Hühnerfond, 250 ml Obers, 40 g Butter, 20 g Trüffelbutter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; 250 g frisch gekochte Orecchiette, 20 g schwarzer Trüffel.

Für die Speckfisolen: 160 g Fisolen, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 60 g Bauchspeck (fein geschnitten), Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in heißem Olivenöl scharf anbraten. Im Rohr bei 100 °C zu einer Kerntemperatur von bis 45 bis 48 °C garen. Danach an einem warmen Ort kurz rasten lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Cognac ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen, Thymian dazugeben. Einkochen lassen und dann mit Butter leicht binden. Fleisch mit Bröseln bestreuen, Scheibe Gorgonzola darauflegen und bei 270 °C im Rohr bei Grillstufe zu einer Kerntemperatur von 58 °C kurz überbacken. Für die Trüffelsauce das grob geschnittene Gemüse in Sonnenblumenöl ohne Farbe langsam anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholder und Thymian beigegeben. Mit Hühnerfond auffüllen und einkochen lassen. Abseihen, Obers zugeben und abermals auf die Hälfte einkochen lassen. Butter und Trüffelbutter einmischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gemeinsam mit den frisch gekochten Orecchiette in eine Pfanne geben. Trüffel in kleine Würfel schneiden und alles vermischen.

Für die Speckfisolen die Fisolen in größere Stücke schneiden, in gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Geschnittene Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne gemeinsam mit dem Speck in etwas Olivenöl anschwitzen und die Fisolen unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fisolen auf Tellern verteilen, Steak darauf anrichten, Thymianzweig als Garnitur daraufsetzen und dazu die Orecchiette in der Trüffelsauce servieren.