

HUFTSTEAK IM ROSMARINMANTEL

mit Johannisbeerbutter und Randenchips

- 4 Huftsteaks (je etwa 180 g)
- **Fleischgewürz** (siehe Seite 130)
- 1 El Bratbutter
- 8 lange Zweige Rosmarin

Randenchips

- 2 mittelgrosse Randen
- 4 dl Rapsöl
- Salz
- **Johannisbeerbutter**



-
- Für die Chips die Randen schälen, in dünne Scheiben hobeln und mit Küchenpapier trockentupfen.
 - Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 180 Grad erhitzen. Die Randen darin portionsweise 4 bis 5 Minuten frittieren.
 - Chips herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.
 - Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen.
 - Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten niedergaren. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch gut heiss wird.
 - Fleisch aus dem Ofen nehmen, je zwei Rosmarinzweige um die Steaks legen und beidseitig mit einer Schnur zusammenbinden.
 - Zusammen mit den Randenchips und der Johannisbeerbutter sofort servieren.

Dazu passen

Kräuterrisotto oder Röstikroketten

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

KRÄUTERBUTTER VARIATIONEN



1 Bärlauchbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Bärlauchblätter
- einige Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Zitronenbutter

- 100 g weiche Butter
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- ½ Kl Curcuma
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Olivenbutter

- 100 g weiche Butter
- je 3 schwarze und grüne Oliven
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Johannisbeerbutter

- 100 g weiche Butter
- 50 g Johannisbeeren
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

5 Kräuterbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Bund verschiedene Kräuter

(Petersilie, Thymian, Oregano, Estragon)

- Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Rotweinbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 Schalotte
- ½ dl Rotwein
- ein paar Tropfen Randensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

7 Pfefferbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 El grüne, eingelegte Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Knoblauch und Bärlauch fein hacken und darunterrühren. Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Unter die Butter mischen und gut würzen. In einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Oliven fein hacken und unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Frische oder tiefgekühlte Johannisbeeren vorsichtig untermischen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Kräuter fein hacken und unter die Butter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Schalotte fein hacken und in wenig Butter andünsten. Rotwein dazugeben und ganz einkochen lassen, auskühlen lassen. Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Schalotte und Randensaft untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Pfefferkörner dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttermasse auf ein Backtrennpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.