

HUFTSTEAK MIT RÖTELIBIRNE

an einer Schokoladensauce

- 4 Huftsteaks (je etwa 180 g)
- **Fleischgewürz**
- 1 El Bratbutter

Rötelibirnen

- 2 Birnen (z.B. Williams)
- 2 dl Röteli
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Randensaft
- 1 dl Wasser
- 1 Anisstern
- 1 Zimtstange

Schokoladensauce

- 1 Schalotte
- **1 dl braune Sauce**
- 2 El Johannisbeergelee
- 30 g dunkle Schokolade
- Salz und Pfeffer



- Für die Rötelibirnen Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen.
- Röteli, Rotwein, Randensaft und Wasser aufkochen, Anisstern und Zimtstange dazugeben.
- Birnen in diese Flüssigkeit legen und etwa 8 Minuten knapp weichköcheln. Pfanne vom Herd nehmen und die Birnen im Saft erkalten lassen.
- 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.
- Für die Schokoladensauce die Schalotte fein hacken, im Bratensatz andünsten, mit 1 dl Rötelibirnen-sud ablöschen und mit brauner Sauce auffüllen. Aufkochen und etwas einreduzieren lassen.
- Johannisbeergelee dazugeben, Schokolade grob hacken und in die Sauce einrühren, nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Birnen aus dem Saft nehmen und fächerartig aufschneiden.
- Die Steaks zusammen mit der Sauce und den Birnenfächern auf den Tellern anrichten und mit frischem Rosmarin garnieren.

Dazu passen

Kartoffelkroketten oder breite Bandnudeln

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.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



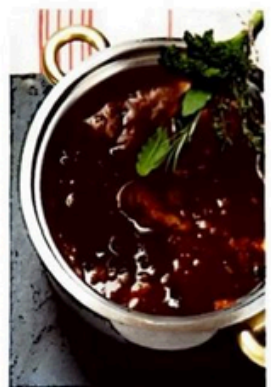
1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.