

Rindshuft an Estragonsosse mit grünem Pfeffer

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

2 Rindshuftmedaillons à 150 g, Pfeffermühle, 1 Schalotte, 1 Bund Estragon, 1 EL eingelegter grüner Pfeffer, Olivenöl, 1 dl Estragonessig, 150 g Crème fraîche, 3 TL grober Senf

Die Vorbereitung:

Rindshuftmedaillons mit Pfeffer würzen. Die Schalotte halbieren und in Streifen schneiden. Vom Estragon 4 Zweiglein grob und den Rest fein hacken. Pfeffer spülen und grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin zwei Minuten anbraten. Sofort auf die Platte im Ofen geben und 30 Minuten nachgaren.

Estragonessig, 1 dl Wasser, Schalotte und den grob geschnittenen Estragon in ein Pfännchen geben und auf grossem Feuer auf ½ dl einkochen lassen. Durch ein Siebchen in ein Tässchen abgiessen, Schalotte und Estragon dabei gut ausdrücken. Den Sud in das Pfännchen zurückgeben.

Aufkochen und Crème fraîche, Pfeffer, Estragon und groben Senf beifügen und ganz leicht während zwei Minuten köcheln lassen, bis die Sosse schön bindet. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Das Fleisch anrichten und mit der heissen Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Bratkartoffeln mit Spinat oder Safranrisotto mit Rosinen

