

Rib Eye Steak vom Angus-Rind mit Steinpilzchampignon-Wildkräutersalat, Pfannensoße und Pommes für 4 Personen

Kartoffeln (mehligkochend)
2l Frittieröl
Salz & Pfeffer

4 Steaks aus dem Entrecote, à ca. 250-300g bei 2-3 cm Stärke
Butterschmalz

20 Steinpilzchampignons
100g Wildkräutersalat
1 Zwiebel
100ml Sherryessig
Kalbsfond (kräftig)
Zucker
Salz

125g Butter
Stück Blauschimmelkäse

Gusseiserne Pfanne, Topf, Kuchengitter

- [1] Für die Pommes die Kartoffel schälen und in nicht zu dünne Pommes schneiden. Diese in Salzwasser bis kurz vor dem Zerfallen kochen, vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser auf ein Kuchengitter legen, zunächst ausdampfen lassen und im Kühlschrank trocknen. Anschließend werden die nun nicht mehr ganz so zerbrechlichen Pommes in 130°C solange frittiert, bis sich ganz leicht Farbe und eine Haut gebildet hat. Aus dem Fett auf das Gitter legen und erneut bis zur Verwendung im Kühlschrank trocknen.
- [2] Die Butter in Scheiben schneiden und um den Blauschimmelkäse legen und in Frischhaltefolie einwickeln. Dieses Packet möglichst über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- [3] Von den Champignons je Person drei in dünne Scheibe hobeln und mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Den Essig mit Zucker und Salz aufkochen, Die restlichen Pilze in Würfel schneiden und hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- [4] Die Steaks nach Möglichkeit für zwei Tage offen, auf einem Gitter im Kühlschrank nachreifen lassen. Andernfalls gut mit einem Küchentuch abtrocknen. Die Pfanne so stark es geht erhitzen, das Fleisch Salzen und mit ein wenig Öl einreiben. Hochofentempere Öl in die Pfanne geben, das Fleisch vom Körper weg einlegen und alle 20 Sekunden für ca. 8-10 Minuten wenden. Kerntemperatur sollte je nach Geschmack gewählt werden. 45°C=Rare, 55°C=Medium, 65°C welldone, medium-rare folglich von 48-50°C aus, da es noch ein wenig beim Ruhen nachzieht. Nun aus der Pfanne nehmen und für 5-8 Minuten ruhen lassen. Die Pfanne mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond hinzugeben und um 2/3 reduzieren lassen.
- [5] Das Öl für die Pommes auf 180°C erhitzen, währenddessen den Salat waschen und schleudern. Die Pommes goldbraun frittieren, herausnehmen und mit Salz, Pfeffer würzen.