

Surf & Turf - Rindersteak mit Hummer an Kartoffelvinaigrette

(4 Portionen)



Zutaten:

- 2 Hummer (à 600 g, vom Händler kurz gekocht, aber nicht zu Ende gegart)
- 5 Rindersteaks
- 150 g Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- 40 g Schalotten
- 14 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Zucker
- 80 g Möhren
- 80 g Knollensellerie
- 180 g Zwiebeln
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
- 20 g Butter

Zubereitung:

Für die Sauce die Hummerschwänze drehend vom Brustpanzer lösen und mit einer Küchenschere seitlich aufschneiden. Schwanzfleisch herauslösen und den Darm entfernen. Scheren und Gelenke vom Kopf abdrehen und mit der Rückseite eines Messers leicht aufschlagen. Fleisch vorsichtig herausnehmen, kalt abspülen, trockentupfen und kalt stellen. Hummerpanzer gut ausspülen, in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig zerkleinern.

Die Kartoffeln schälen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten leicht bissfest garen, in ein Sieb geben, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln. 10 EL Öl, Essig und Schalotten in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Kartoffeln zugeben.

Für die Sauce Möhren und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Restliches Öl in einem großen Topf erhitzen. Hummerpanzer darin bei mittlerer Hitze offen 10 Minuten rösten. Die Hitze reduzieren, Möhren, Sellerie und Zwiebeln zugeben und weitere 10 Minuten mitrösten. Tomatenmark zugeben und 30 Sekunden mitrösten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Mit 1 l kaltem Wasser auffüllen und offen 35-40 Minuten leise kochen lassen. Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und bei milder Hitze auf ca. 100 ml einkochen. Eventuell leicht nachwürzen.

Für das Fleisch das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen, auf ein mit Alufolie belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160 Grad 8-10 Minuten garen, dabei einmal wenden (Gas 1-2, Umluft 8 Minuten). Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Hummer die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, die Hummerschwänze und -scheren darin 1-2 Minuten braten, dabei mit Salz würzen. Das restliche Hummerfleisch zugeben. Hummerfleisch mit der Kartoffel-Vinaigrette mischen und erwärmen. Sauce erwärmen. Die Kalbsrückensteaks aus der Folie nehmen und mit Hummer auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit Kartoffel-Vinaigrette und Gemüse-Wermut-Sauce beträufeln und sofort servieren.