

RINDERRÜCKEN

mit wildem Anis und Butter-Vinaigrette



Foto: Clemens Klüyer

Zutaten für 4 Personen:

- 720 g ausgelöster Rinderrücken mit Fettdeckel
- 2 EL Traubenkernöl
- 2 EL wilder Anis
- Meersalz

Butter-Vinaigrette:

- 100 g Sauerrahmbutter
- 3 EL Apfel-Balsam Essig
- 2 EL feine Kapern, Non pareiles
- 2 EL braune eingekochte Geflügeljus
- 2 EL gehackte glatte Petersilie

Rezept:

Hotel & Restaurant Stolz in Plön

Zubereitung:

Das Fleisch an der Unterseite von Sehnen befreien. Eine Pfanne erhitzen, das Öl zugeben und das Fleisch hineinlegen. Von jeder Seite 2 Min. braun anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Gitter mit Saftpfanne darunter legen. Im Ofen bei 65°C 2 Std. garen. Den Anis im Mörser fein mahlen.

Für die Sauce die Butter im Topf erhitzen und braun werden lassen (Nussbutter). Die anderen Zutaten zugeben und leicht salzen. Die Petersilie erst kurz vor dem Anrichten zugeben.

Das Fleisch erneut ca. 5 Min. in einer Pfanne braten. Auf einem Brett in 4 Steaks schneiden. Mit gemahlenem Anis bestreuen und mit Meersalz würzen. Auf dem Teller mit lauwarmer Butter-Vinaigrette übergießen.

Dazu passen z. B. Karotten und Bamberger Hörnchen (Pellkartoffeln).

