



Genuss-Ideen

Rinderlende mit Tomaten-Kräuter-Kruste

an Rahmzucchini und Maisküchlein

Ein Rezept von Peter Buhl

Für 4 Personen:

4	schöne Rinderlendensteaks à 200 g vom Metzger Schneider
etwas	Salz und frisch gemahlener Pfeffer
etwas	Butterschmalz zum Braten
125 ml	kräftiger Rotwein
125 ml	Kalbsfond
125 g	Butter
1/2	Knoblauchzehe
1	feste Tomate
1 TL	Parmesan, gerieben
1 TL	Rosmarin, gehackt
1 TL	Thymian, gehackt
1 EL	Petersilie, gehackt
60 g	Weißbrotbrösel
500 g	Zucchini in Scheiben
50 g	Butter
250 ml	Sahne
etwas	Mondamin
etwas	Bohnenkraut
1 Dose	Süßmais (340 g Einwaage)
3	Eier
100 g	Mehl



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de

Zubereitung:

Für die Tomaten-Kräuter-Kruste 125 g weiche Butter schaumig schlagen und den geschälten Knoblauch dazu drücken. Parmesan, Kräuter und die Weißbrotbrösel dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel vorsichtig unter die Buttermasse heben.

Die restlichen 50 g Butter im Topf aufschäumen lassen und die Zucchinis schön anziehen lassen, ohne sie Farbe nehmen zu lassen. Die Sahne angießen, sodass die Zucchini knapp bedeckt sind, und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas gehacktes Bohnenkraut dazugeben. Den Topfinhalt ganz leicht mit Mondamin abbinden.

Den Mais in einen Mixer geben (oder Zauberstab verwenden), die Eier, das Mehl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. So lange fein mixen, bis ein dickflüssiger gelber Teig entstanden ist.

Die Steaks in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, herausnehmen und zum Ruhen auf ein Blech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oberseite der Steaks ca. 1/2 cm dick mit der Tomaten-Kräuter-Kruste belegen und den Grill im Backofen auf stärkste Stufe stellen. Nun die Steaks unter dem Grill schön knusprig bräunen. Den Bratensatz der Pfanne währenddessen mit dem Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen und etwas einköcheln lassen. Abschmecken und mit etwas kalter Butter binden. Sauce durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

Den Maisteig esslöffelweise in einer heißen beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz zu Küchlein ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warmstellen.

Die Steaks auf Teller geben, etwas von dem Rahmzucchinigemüse dazugeben und die Maisküchlein anlegen. Die Sauce an die Steaks geben, ohne die Kruste zu benetzen. Mit einem Thymian- oder Rosmarinzwig garnieren.

Unser Dank für dieses leckere Rezept geht an Peter Buhl, Küchenchef im Ludwigsburger Traditions-Restaurant „Post-Cantz“. www.post-cantz.de

Guten Appetit!

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de