Kochen mit Globus

Hüftsteak vom Charolais Rind

mit Bockbiersoße und Bratkartoffeln

globus

Zutaten:

Hüftsteaks à 400 g
(mind. 3 cm dick geschnitten)
20 ml Bratöl
30 g Butter
4–6 Zweige Thymian
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer (geschrotet)

1 rote Zwiebel
10 g Butter

ca. 1 EL Crema di Balsamico
200 ml Bockbier
(oder anderes dunkles Bier,
Malzbier ist auch möglich)
200 ml dunkler Bratenfond

800 g Kartoffeln
Rapsöl
Fleur de Sel
3 Zweige Rosmarin

Dazu passt: Bockbier oder ein kräftiger Rotwein aus Bordeaux

4 Pers.

35 Min.

Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungsvideo auf YouTube an!
www.youtube.de/GlobusGermany

Zubereitung:

Das Fleisch etwa 1–2 Stunden vor dem Braten aus der Kühlung nehmen. Anschließend den Backofen auf 190 °C vorheizen.
Die Steaks mit einem Küchenkrepp trockentupfen. Bratöl in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Vorsichtig das Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten anbraten.
Die angebratenen Steaks aus der Pfanne nehmen und in ein backofenfestes Bratgeschirr geben. Anschließend von beiden Seiten würzen, mit Butter und Thymian belegen und für 8–10 Minuten (je nach gewünschtem Garpunkt) fertiggaren.
Den Garpunkt erkennt man am sichersten mit einem Kerntemperaturmesser. Bei 50–55 °C ist das Fleisch eher blutig (Rare), bis 60 °C rosa (Medium) und über 60 °C durch (Well-done).
Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, das Hüftsteak aus dem Ofen nehmen, in Alufolie verpacken und mindestens 5 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen.
Zwiebel pellen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit der Butter anschwitzen. Mit dem Balsamico glacieren. Das Bier schubweise dazugeben und auf etwa 80 ml reduzieren. Mit dem Bratenfond ebenso verfahren und auf 100 ml einkochen.
Kartoffeln schälen, ca. 1 cm groß würfeln und in Wasser legen. Wasser abgießen, Kartoffeln abtrocknen und in einer großen Pfanne mit Öl und Salz anbraten, bis sie kross sind. Kurz vor Ende der Bratzeit den frischen Rosmarin dazugeben.