

Campino & Kuddel: Rumpsteak in Altbier-Senf-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/campino-kuddel-die-toten-hosen-rumpsteak-in-altbier-senf-sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rumpsteaks à 150g
- Erdnuß-Öl
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 1/2 TL Senfkörner
- 1/2 TL mittelscharfen Senf
- 1/2 Glas Altbier
- 1/2 Glas Rotwein
- 3 Kellen Sauce Demiglace/braune Grund-Sauce
- etwas Madeira
- etwas Butter
- gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 60°C vorwärmen.

Die Rumpsteaks, sie sollen Zimmer-Temperatur haben, mit einem Küchekrepp trocknen.

Eine schwere Pfanne erhitzen, einen Schuß Erdnuß-Öl hineingeben und die Steaks bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten pro Seite braten. Dann rausnehmen, einzeln in Alufolie wickeln und im Ofen warmstellen. So können sich die Fleischsäfte verteilen und laufen beim Schneiden nicht aus.

Für die Sauce die Senfkörner in die Pfanne geben, mit einem Schuß Rotwein ablöschen, den Bratensatz losrühren und den Wein einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Sauce Demiglace hineingeben und auflösen. Dann den Senf unterrühren, die Pfanne wieder auf die heiße Herdplatte stellen und kräftig aufkochen lassen.

Zum Schluß erst das Altbier hineingeben und noch einmal aufkochen. Wenn es zu lange kocht, wird es bitter. Die Sauce abschmecken und wer mag, mit einem Schluck Madeira verfeinern.

Ebenso kann man ein Stück eiskalte Butter einquirlen, dann darf die Sauce aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die Sauce darübergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Demiglace/Braune Grund-Sauce kleingehackte Kalbsknochen anrösten, Wurzelgemüse/Möhren, Sellerie, Zwiebeln/ grob würfeln und mitrösten.

Pimentkörner, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und etwas Tomatenmark zugeben.

Mit Rotwein ablöschen, einkochen und mit Kalbsfond oder Brühe gut bedeckt 2-3 Stunden kochen lassen. Dabei öfter abschäumen. Die Sauce durch ein Haarsieb gießen, wieder kochen, bis sie konzentriert genug ist.

Mit Thymian, Rosmarin, Cayennepfeffer und Madeira abschmecken. Ewas Mehl mit Rotwein verrühren und die Sauce damit binden. Nochmals 20 Minuten kochen lassen.

Demiglace sollte man immer im Vorrat haben. Dafür kann man die Sauce portionsweise einfrieren.

Rezept: Campino & Kuddel/Die Toten Hosen

Quelle: alfredissimo! 1.3.1996