

BOEF DE HOHENLOHE À LA STERNEKOCH BORIS ROMMEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Boeuf de Hohenlohe pariert
3 Eigelb
100 g Butter
1 Zweig Liebstöckel
1 weiße Zwiebel
Verschiedene Saisonale Gemüsesorten aus dem Garten
600 g mehlig Kartoffeln
125 ml Milch
25 g Butter
1 Messerspitze Salz
75 g Mehl
10 g Stärke
3 ganze Eier
1 Messerspitze Backpulver
150 g Wildkräuter aus dem Garten
Gemüsefond, Frittieröl, Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Zitronensaft, etwas Weißwein,
Noilly Prat, Zucker und Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Boeuf scharf von beiden Seiten anbraten und bei 160°C 8 Minuten abschieben. Das Fleisch bis zum Anrichten bei 60°C warmhalten

3 Eigelb mit etwas Weißwein und Salz aufschlagen

100 g Butter flüssig werden lassen und in die aufgeschlagene Eiermasse einrühren

Mit Salz, Zitrone und gehacktem Liebstöckel abschmecken

Gartenzwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Noilly Prat und Butter garen, mit Salz und Zucker abschmecken

Die angegarten Zwiebeln in einer neuen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl scharf anbraten und warm stellen

Gartengemüse waschen und klein schneiden.

Das Gemüse in Salzwasser kurz blanchieren und abschmecken

Kurz vor dem Anrichten mit etwas Butter und Gemüsefond glasieren

Kartoffeln bei 160°C 45 Minuten im Backofen garen, schälen und durchpressen

Aus Milch, Butter, Mehl, Stärke und Eiern einen Brandteig herstellen

Die durchgepressten Kartoffeln mit dem Brandteig vermengen, mit Salz, Muskat und gehackten Wildkräutern abschmecken

Die fertige Kartoffelmasse abnocken und in 160°C heißem Frittieröl ausbacken

Kurz vor dem anrichten das Fleisch in einer Pfanne nachbraten und alle zubereiteten Komponenten auf dem Teller anrichten