Hohrückensteak mit Thymianbutter - vom Kuhfleisch

Mit Kuhfleisch verbinden sich eher negative Assoziationen: Wer in der Schweiz Miltärdienst geleistet hat denkt an das zähe und faserige Ragoût aus der Militärküche. Doch mittlerweile ist Kuhfleisch auch in der gehoben Gastronomie gefragt. Richtig zubereitet habe es zwar mehr Biss als übliches Rindfleisch, doch es sei auch deutlich geschmackvoller als dieses. Aber von wegen zäh - keine Spur. Ich habs einfach mal ausprobiert.

Es ist nicht einfach Kuhfleisch zu kaufen. Ich wurde bei das Pure fündig und kaufte ein Stück des gut 3 Wochen gelagerten, kräftig roten Fleisches. Es stammte von einer 6 jährigen Kuh. Vor der Zubereitung habe ich es zwei weitere Wochen vakuumverpackt im Kühlschrank reifen lassen. Auf Anraten hin bereitete ich dieses spezielle Stück genau gleich wie ein Hohrücken vom Rind auf schonende Art zu: Zuerst kurz und kräftig anbraten, dann im Ofen bei 80° 30 Minuten nachziehen lassen. Damit der Fleischgeschmack nicht konkurrenziert wird, habe zum Steak lediglich mit etwas Thymianbutter angerichtet.

Und das Resultat: Bereits beim Anbraten stieg mir der kräftige Duft in die Nase. Beim Essen das Aha-Erlebnis: Fast so zart wie ein Steak vom Rind, aber mit einem sehr viel intensiveren Geschmack. Dazu ungemein saftig. Der intensive Fleischgeschmack ist vermutlich nicht jedermans Sache, aber wer ihn mag wird selig.

Zutaten

1	Hohrückensteak von der Kuh, ca. 220g
	Meersalz
	Bratbutter
30g	Tafelbutter
3-4	Zweige frischer Thymian
	wenig Salz

Zubereitung

Hohrücken 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Beidseitig mit wenig Meersalz bestreuen. Fettschicht am Rand des Steaks 2-3 mal einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht.

Ofen mit einem Teller auf 80° vorheizen.

Kurz vor dem Anbraten des Hohrückens, Tafelbutter in einem Pfännchen schmelzen, Thymianblättchen von den Stengeln abfieseln, zwischen den Fingern zerreiben und zur Butter geben. Die Butter sollte nicht köcheln, sondern nur langsam die Thymiandüfte übernehmen.

Hohrückensteak in Bratbutter auf jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten. Steak auf den vorgewärmten Teller legen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Bratensatz zur Thymianbutter absieben.

Steak auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Thymianbutter nappieren. Dazu passt ein würziger Dörrbohnen-Kartoffelsalat.