



Chaliapin Steak - Rindssteak mit Zwiebel mariniert

Das Chaliapin Steak ist nach dem russischen Opernsänger Fjodor Iwanowitsch Schaljapin benannt. Als er während einer Japan-Tournee Probleme mit seinen Zähnen bekam, bereitete ihm ein japanischer Koch ein besonders zartes Steak zu. Dazu liess er das Steak in einer Marinade mit reichlich fein geriebener Zwiebel ziehen. Dabei wirken die Enzyme der Zwiebel als Weichmacher. Die Zwiebelmarinade wird zwar vor dem Anbraten von den Steaks abgestreift, trotzdem bleibt der Zwiebelgeschmack gut präsent. Nach japanischen Rezepten wird das Steak zudem mit gerösteten Zwiebel angerichtet. Für meinen Geschmack etwas gar viel Zwiebel, deshalb habe ich eine einfache Sauce mit Glassa, das ist eingedickter Traubenmost, Balsamico und etwas Bouillon dazu angerichtet. Sie ist süss-säuerlich und passt gut zum Zwiebelgeschmack.

Zutaten (pro Portion)

3 kleine Rundhüftsteaks, ca. 1 cm dick (150g)
60g Zwiebel
Salz und Pfeffer
Bratbutter

5cl Rindsbouillon
2El Glassa
1/2El roter Basamico

Zubereitung

Steaks zwischen zwei Haushaltfolien flach klopfen. Das geht gut mit einem Pfannenboden. Steaks auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer kreuzweise im Abstand von 1cm leicht einschneiden.

Zwiebel durch eine feine Raffel reiben. Am besten mit einem Teller als Unterlage, da dabei viel Zwiebelsaft austritt. Vorsicht: Das brennt in den Augen!

Steaks beidseitig mit dem Zwiebelmus einpinseln, in die Folie einpacken und 2 Stunden ziehen lassen.

Rindsbouillon aufkochen, Glassa und Balsamico zugeben und leicht köchelnd etwas einkochen lassen, die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz haben.

Steaks auspacken und das Zwiebelmus gründlich abstreifen und entsorgen. Steaks beidseitig salzen und pfeffern. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Die Steaks auf jeder Seite 1 1/2 Minuten scharf anbraten. Sofort anrichten und mit der Sauce nappieren.







