Hohrückensteak auf Blätterteig-Kissen mit Rüebligmües

Gleich vorneweg: Die Blätterteigkissen sind etwas klein geraten, die Ränder dürften den Hohrücken schon um 2cm überragen. Aber das war ein Teigrest den ich aufbrauchen wollte und der war leider etwas zu klein.

Das Rezept ist einfach. Die einzige Schwierigkeit daran ist, den optimalen Garpunkt der Steaks mit dem voll ausgebackenen Blätterteig abzustimmen. Der Blätterteig wird bei 220° gebacken, das ist eigentlich viel zu heiss um ein Kurzbratstück, wie den Hohrücken, im Ofen zu garen. Ich habe den Blätterteig 6 Minuten ohne Steaks vorgebacken und erst dann die vorbereiteten Hohrückenstücke aus dem Kühlschrank genommen, damit sie möglichst kalt in den Ofen kommen. Die Fleischstücke habe ganz kurz in sehr heisser Bratbutter angebraten, auf die Blätterteigkissen drapiert und dann beides zusammen weitere 10 Minuten im Ofen gebacken. Das hat gut gepasst, der Blätterteig war knusprig und der Hohrücken rosa und saftig.

Beim Backen nimmt der Blätterteig den Saft des Hohrückens auf, ohne dabei weich zu werden. Das schmeckt ausgezeichnet! Zusammen mit einem Rüebligmües angerichtet ist das ein feines Sommergericht (es ist zwar immer noch März, aber da gehts mit dem Jahr vorwärz).

Zutaten

```
1    dickes Hohrückensteak (2cm, 240g)
     Blätterteig (20x30cm)
     Salz und Pfeffer
     frischer Rosmarin
     Bratbutter

Rüebligmües:
3    grosse Rüebli
1/2  Zwiebel
```

1Tl Zucker
1dl kräftige Gemüsebouillon

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Zuerst das Rüebligmües zubereiten:
Rüebli schälen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Daraus ca. 5x5mm dicke Stengelchen schneiden.

Zwiebel fein hacken und andünsten bis sie glasig, aber nicht braun sind. Rüeblistengel zugeben, mit dem Zucker bestreuen und 2-3 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Bouillon zugiessen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Hohrückensteak aus dem Kühlschrank nehmen, in drei Stücke schneiden, salzen und pfeffern und wieder in die Kälte stellen.

Blätterteig in 3 Stücke à 20x10cm zuschneiden, einmal falten damit Quadrate von 10cm Kantenlänge entstehen. Mit flüssiger Butter bestreichen. In einem ausgebutterten Backblech in den Ofen schieben und ca. 6 Minuten vorbacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Hohrückenstücke aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig je eine knappe Minute scharf anbraten. Blätterteig, der inzwischen schon aufgegangen ist aus dem Ofen nehmen. In der Mitte etwas eindrücken und die Hohrückenstücke darauflegen. Kleine Rosmarinzweige darauflegen und die belegten Blätterteigkissen wieder in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten backen.

Hohrückenstücke auf die vorgebackenen Blätterteigkissen legen und mit frischem Rosmarin garnieren.