



Rindskotelett an einer Sauce aus Vin Santo, Thymian und Vanille

Wer bei dieser Sauce wegen der Vanille an eine süsse Dessertcrème denkt liegt falsch. In Kombination mit Vin Santo, Portwein , trockener Sherry würde auch passen, gibt die Vanille der Sauce ein tiefgründiges und vielschichtiges Aroma, das von einem lieblichen, aber nicht süssen Unterton begleitet wird. Vin Santo ist ein Dessertwein aus der Toscana, er wird aus rosinierten Trauben gekeltert und in festverschlossen, kleinen Fässern über mehrere Wochen vergoren, was ihm sehr komplexe Aromen verleiht.

Das Rindskotelett ist mit dem T-Bone-Steak vergleichbar. Es ist aus dem vorderen Teil des Nierstücks geschnitten (Entrecôte), aber ohne Filetstück und mindestens 2cm dick. Es ist damit eines der zartesten und saftigsten Stücke des Rindes. Am besten bratet man es beidseitig scharf an und lässt es danach im Ofen bei 80° während 30 Minuten sanft durchgaren. Das Kotelett wird aromatischer, wenn es 24 Stunden mit Vin Santo und Orangenzesten mariniert wird.

Zutaten (2 Portionen)

1 Rindskotelett ca. 500g
1dl Vin Santo
1dl Hühnerbouillon
1/2 Zwiebel
3-4 Zweige frischer Thymian
1l getrockneter Thymian
1Tl Zesten der Orangenschale
1/2 Vanilleschote
30g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

2El Vin Santo mit den Orangenzesten und dem getrockneten Thymian vermischen, mit

Pfeffer würzen, das Rindskotelett damit einreiben und 24 Stunden in Folie eingepackt im Kühlschrank ziehen lassen.

Rindskotelett 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen und auffangen. Kotelett mit Haushaltspapier trocken tupfen. In Bratbutter beidseitig kräftig anbraten (ca. je 2 Minuten) und danach auf einem Teller für 30 Minuten in den auf 80° vorgeheizten Ofen schieben.

Zwiebel fein hacken und im Bratensatz bei gedrosselter Temperatur ca. 2-3 Minuten anrösten. Mit der Marinade und dem Rest des Vin Santo ablöschen, kurz köcheln lassen und den Jus in eine kleine Pfanne absieben. Damit werden angekohlte, bittere Bratrückstände entfernt.

Bouillon zugießen. Vanilleschote längs halbieren, damit das Mark freiliegt und nur eine Hälfte in den Jus geben (Mit der ganzen Schote würde das Vanillearoma zu intensiv). Frische Thymianzweige zugeben. 20 Minuten leicht einkochen lassen.

Vanilleschote und Thymianzweige herausfischen. Butter mit dem Schwingbesen in kleinen Stücken in den Jus einrühren, damit dieser schön sämig wird. Mit Pfeffer abschmecken.

Rindskotelett aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. In Tranchen schneiden, unbedingt auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Jus übergießen.







Rindskotelett vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen

