



Rindskotelett an Rotweinsauce (Côte de Boeuf)

Das Rindskotelett wird aus dem vorderen Teil des Rückenstückes des Rindes geschnitten. Im Gegensatz zum T-Bone-Steak, das vom hinteren Teil des Rückens stammt, fehlt beim ihm das Filetstück. Es gehört zu den besten Fleischstücken vom Rind und eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillieren. Es ist ein ordentliches Stück Fleisch, typischerweise zwischen 600 und 800g schwer, da empfiehlt es sich, das Kotelett nach dem Anbraten bei tiefer Temperatur im Ofen durchzugaren und dabei die Kerntemperatur zu messen. Bei 60° ist für mich der optimale Garpunkt erreicht, es ist dann schön rosa, saftig und zart. Gewürzt habe ich es erst beim Anrichten: Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und grobem Meersalz.

Eine klassische Rotweinsauce passt ausgezeichnet dazu: Röstgemüse wird wenig Puderzucker und reichlich Rotwein eingekocht. Das ausgekochte Röstgemüse wird abgesiebt und in der verbleibenden Sauce werden Schalotten weichgegart.

Zutaten (2 Portionen)

700g Rindskotelett (1 Stück)
Bratbutter

Sauce:

6dl kräftiger Rotwein
(Burgunder, Montepulciano d'Abruzzo)
2 grosse Champignons
1 Rüebli
6cm Lauch
1 Zweig Stangensellerie mit Kraut
50g Zwiebel
2Tl Puderzucker
4 grössere Schalotten
20g kalte Tafelbutter

Salz und Pfeffer Bratbutter

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten, sie kann gut warmgehalten werden bis das Rindskotelett gar ist.

Gemüse und Zwiebel grob hacken. In Bratbutter anrösten, Puderzucker zugeben und unter ständigem wenden weizterrösten bis sich am Pfannenboden braune Röstspuren zeigen. Rotwein dazugiesen und auf etwa einen Drittel einkochen.

Röstgemüse absieben und etwas ausdrücken. In der verbleibenden Sauce die ganzen Schalotten weichgaren (ca. 20-30 Minuten).

Schlotten aus der Sauce nehmen, kalte Tafelbutter in kleinen Stücken nach und nach mit dem Schwingbesen einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Schalotten wieder zugeben und die Sauce zugedeckt knapp am Siedepunkt warmhalten. Zum Schluss den Bratensaft des im Ofen gegarten Koteletts einrühren.

Rindskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Rindskotelett beidseitig in Bratbutter kräftig anbraten. Bratenthermometer einstecken und in den Ofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen.

Kotelett quer zur Faser in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden, anrichten und mit schwarzem Pfeffer und Meersalz würzen. Sauce mit den Schalotten neben den Kotelettstreifen anrichten.







