



Petit Tender - das Metzgerstück vom Rind mit Würzbutter

Das kleine Muskelstück (ca. 300g) wird aus dem unteren Teil der Rindschulter geschnitten. Fleisch von der Rindsschulter ist an sich zum Schmoren geeignet, anders das Metzgerstück, nur kurz gebraten wird es fast so zart wie das Rindsfilet und ist zudem sehr aromatisch. Es war gang und gäbe, dass der Metzger beim Zerteilen der Rindsschulter dieses delikate Stück herausgeschnitten und für sich selbst beiseite gelegt hat, daher der Name "Metzgerstück".

Ich habe es kurz und scharf angebraten und danach im Ofen bei 80° bis zu einer Kerntemperatur von 55° gegart. Angerichtet habe ich das Fleisch mit flüssiger Butter, gewürzt mit frischem Thymian, Knoblauch und mildem Madagaskarpfeffer.

Zutaten (1 Portion)

280g Petit Tender (1 Stück)
30g Tafelbutter
6-7 Zweige frischer Thymian
1 Knoblauchzehe
Meersalz
Bratbutter

Zubereitung

Zuerst die Würzbutter zubereiten. Thymianblättchen abfieseln, Knoblauch fein hacken, Madagaskarpfeffer mit einer Gabel etwas zerdrücken. Butter schmelzen und die Gewürze zugeben, bei kleiner Temperatur ziehen lassen bis das Fleisch zum Anrichten bereit ist. Die Butter darf dabei höchstens leicht schäumen, sollte aber nicht braun werden.

Petit Tender ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Ohne zu würzen auf beiden Seiten ca. 1 bis 1 1/2

Minuten in Bratbutter scharf anbraten.

Bratpfanne von der Herdplatte ziehen und warten bis das Fleisch nicht mehr brutzelt. Bratenthermometer einstecken und in den auf 80° vorgeheizten Ofen schieben. Bis zu einer Kerntemperatur von 55° garen, das dauert ca. 20 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 2-3°.

Petit Tender aufschneiden, anrichten und mit etwas grobem Meersalz bestreuen und mit der Würzbutter umgießen.



Petit Tender, KAG-Freiland von der Metzgerei Eichenberger, Oberwetzikon



