Niedergegarter Rindshuftdeckel mit Senf-Hollandaise

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Aktivzeit: 35 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1.2 kg	Huftdeckel vom Schweizer Rind
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige	Rosmarin
1 dl	Weisswein
1 l	Milch
2 dl	Rahm
	Muskat
800 g	Petersilienwurzeln
1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
250 g	Butter
3	Eigelb
2 EL	Zitronensaft
50 g	grobkörniger Senf

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

992	kcal
56 g	Eiweiss
40 g	Kohlenhydrate
66 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Zubereitung

1. Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Backofen und eine flache Form auf 80 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 80 °C) vorheizen.

3. Öl kräftig erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl pro Seite 5 Minuten anbraten, dann den Rosmarin zugeben. Sofort in die Form geben, Fleischthermometer in die dickste Stelle stecken und im Ofen ca. 2 Stunden niedergaren (Kerntemperatur 58 °C). Bratensatz in der Pfanne mit Weisswein auflösen, beiseitestellen.

4 Milch und Rahm aufkochen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilienwurzeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und in Milch-Rahm 5 Minuten kochen lassen. Kartoffeln schälen, fein hobeln und dazugeben. Alles 8?10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Grosse Gratinform mit Butter bestreichen, die Masse hineingeben und zum Fleisch in den Ofen stellen.

5 Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Bratensatz über einem leicht kochenden Wasserbad cremig aufschlagen. Flüssige Butter erst tröpfchenweise, dann nach und nach in einem feinen Strahl unter die Eicreme rühren, bis sie dicklich bindet. Zitronensaft und Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hollandaise über dem Wasserbad warm stellen.

6 Fleisch aus dem Ofen nehmen, warm stellen. Ofen auf Grillstufe 230 °C stellen und den Gratin etwa 15?20 Minuten knusprig überbacken. Das Fleisch während der letzten 5 Minuten dazustellen.

7 Fleisch dünn tranchieren, mit der Hollandaise und dem Gratin anrichten.

Tipp: Bestellen Sie den gelagerten Huftdeckel frühzeitig in Ihrem Fleischfachgeschäft. Garen Sie das Stück mitsamt seinem Fettdeckel, so wird das Fleisch noch saftiger und aromatischer.