Rindshohrücken mit Espresso-Paprika-Rub

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 5 min
Aktivzeit: 1 h 15 min
Marinieren: 12 h
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

800 g	Hohrücken von Schweizer Rind
2 EL	Olivenöl
2 EL	Kaffeebohnen dunklerer Röstung
0.5 TL	Zimt
1 TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Paprikapulver
1 EL	Rosmarinnadeln, getrocknet
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Salz
800 g	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	weiche Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, frisch gerieben
2 dl	Milch
2 dl	Rahm
1 kg	Lauch
2 Zweige	Thymian

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

824	kcal
52 g	Eiweiss
44 g	Kohlenhydrate
47 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Ob das Fleisch schon gar ist, wird am besten mit einem Fleischthermometer bestimmt. Der Rindshohrücken kommt zartrosa vom Grill mit einer Kerntemperatur von 58 °C.

Zubereitung

1. Rindshohrücken mit Olivenöl bestreichen, in eine Schale legen. Kaffeebohnen grob hacken, mit Zimt, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin, Zucker und Salz zusammen in eine Schale geben und mischen. Hohrücken kräftig damit einreiben, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe und mit der Hälfte der Butter einreiben. Kartoffelscheiben hineingeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Milch und Rahm zugeben. Im vorgeheizten Backofen 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 45 Minuten goldgelb backen.

3 In der Zwischenzeit Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Das Fleisch bei 140–160 °C während 45–50 Minuten auf der indirekten Seite grillieren, dabei gelegentlich ganz vorsichtig wenden. Fleisch kurz vor Ende der Garzeit auf die direkte Seite des Grills legen, um den Rub leicht karamellisieren zu lassen. Braten vom Feuer nehmen und auf einer Platte 10 Minuten ruhen lassen.

4 In der Zwischenzeit Lauch waschen und in 3–4 cm breite Streifen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Lauch zugeben und unter gelegentlichem Rühren 8–10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit dem Rest anrichten und servieren.