

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi empfiehlt:

Steak mit Cabernet-Pflaumen-Sauce

& Altocedro Cabernet Sauvignon

Zutaten

1 kg Steak (Entrecôte oder Rumpsteak)
150 g getrocknete Pflaumen (entsteint)
250 ml Cabernet Sauvignon Rotwein
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL kalte Butter (für die Sauce)
1 TL brauner Zucker
200 ml Rinderfond
½ TL Zimt
½ TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Balsamicoessig
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Pflanzenöl oder Butterschmalz (zum Anbraten)



Zubereitung der Sauce

Die Pflaumen möglichst klein schneiden und 30 Minuten im Rotwein ziehen lassen. Sie sollen weich werden und den Geschmack des Weins annehmen.

Zwiebel und Knoblauchzehe pellen und fein hacken. In einem Tiegel die Butter schmelzen und darin Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Temperatur glasig dünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Hitze maximieren, den Pflaumen-Cabernet-Mix hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Temperatur auf mittlere Hitze drosseln und die Sauce 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Rinderfond, Zimt, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in die Sauce einrühren und alles zusammen weitere 15 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Tiegel vom Herd nehmen. Die fertige Sauce mit etwas Balsamicoessig abschmecken für mehr Säure und ein Stück kalte Butter unterrühren für mehr Glanz.

Tipp: Für eine glatte, elegante Sauce alles fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung der Steaks

Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch in 4 gleich dicke Scheiben schneiden (oder bereits vom Metzger schneiden lassen).

Eisenpfanne vorglühen (mittelstarke Hitze). Steaks auf beiden Seiten reichlich pfeffern und in wenig Fett (Pflanzenöl oder Butterschmalz) auf beiden Seiten kurz anbraten. Steaks für circa 10 (maximal 15) Minuten auf einem Teller in vorgeheizten Ofen stellen. So bleiben sie innen noch zart rosa. Steaks aufschneiden, auf einem Teller anrichten, leicht salzen und die Pflaumen-Cabernet-Sauce darüber verteilen. Zusammen mit feinem Grillgemüse oder kleinen Röstkartoffeln servieren.

Der kraftvolle Altocedro Cabernet Sauvignon macht sich nicht nur gut in der Pflaumen-Cabernet-Sauce, auch als Begleiter ist er ideal!