

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Saftiges Rindersteak mit Malbec-Sauce

& Mi Terruño Reserva Limitada

Zutaten

4 Rindersteaks ca. 5 cm dick à 250 g
500 g frische Champignons, in Scheiben
½ Bund Frühlingszwiebeln, in Röllchen
2 Knoblauchzehen, klein gehackt
250 ml Malbec Wein
1 EL frische Thymianblätter
1 EL frische Rosmarinnadeln
2 EL kalte Butter
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
100 – 200 ml gute Rinderbrühe



Zubereitung

Eine Stunde vor dem Braten das Fleisch bei Zimmertemperatur ruhen lassen; dann mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Backofen auf 150 °C vorheizen. In der Zwischenzeit Gemüse und Kräuter putzen und zerkleinern. Eine eiserne Pfanne hoch erhitzen, die Steaks in 1 EL Olivenöl auf beiden Seiten jeweils 1 – 2 Minuten anbraten (Tipp: Olivenöl darf beim Erhitzen nicht rauchen). Steaks für circa 10 – 15 Minuten auf einem Teller in vorgeheizten Ofen stellen. Sofern vorhanden, ein Garthermometer in eines der Steaks stecken; die Kerntemperatur soll bei gut 50° C sein.

Zwischenzeitlich die Pilze und Frühlingszwiebeln in der Pfanne bei hoher Hitze anschwitzen, bis sie Farbe annehmen (selten wenden). Flamme auf mittlere Hitze reduzieren, Knoblauch hinzugeben, umrühren und zwei Minuten schmoren. Mit Malbec ablöschen, Kräuter dazugeben und mit einem Holzlöffel den Bodensatz lösen. Köcheln lassen, bis der Wein auf die Hälfte reduziert ist. Eventuell mit etwas Rinderbrühe den Jus verlängern. Vom Feuer nehmen und dann die kalte Butter einrühren. Zum Servieren auf jedes Steak eine Kelle Pilze und reichlich Malbec-Sauce geben.

Als Beilage empfiehlt Maria Kartoffelgratin und knackig grüne Bohnen oder nur kurz gedünsteten Brokkoli.

Zu diesem feinen Rindersteak passt ein ebenso feiner Wein – der Reserva Limitada vom Weingut Mi Terruño.

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