



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH – Rezept des Monats Juni

von

Gunnar Hesse

Seeblick ****s Genuss und Spa Resort Amrum

Marinierter Rinderrücken

[*Eingelegtes vom Waldrand | Salzkräuter | Pilzcreme | Meerrettich*]



Zutaten: (für 4 Personen Vorspeise):

Rinderrücken:

- 300 g gegartes rosa Roastbeef in dünnen Scheiben (Alternativ: Pastrami)
- etwas Vinaigrette zum Marinieren (bestehend aus Balsamico, Rapsöl, etwas Senf, Salz, Pfeffer, Zucker)

Pilzpüree:

- 300 g braune Steinchampignons
- Salz, Pfeffer
- Empfehlung: Xantan (aus Algen) zum Binden verwenden (es verhindert das Austreten von Wasser, zusätzlich wird die Pilzcreme dadurch schön glatt)

Kräuter und Garnitur:

- Wir empfehlen eine Verwendung unterschiedlicher Kräuter, die vor allem unterschiedlich im Geschmack sind. Beispielsweise eingelegte saure Kräuter oder frische jeglicher Art: Schnittlauch / Sauerampfer / Kerbel / Salbei usw. Dieses Gericht hat das Thema Salz & Wiesenkräuter (fragen Sie das Rezept der eingelegten Kräuter gerne per E-mail unter mail@seeblicker.de an)
- Wir verwenden bei diesem Gericht von April bis August eine Mischung aus frischen Salzwiesenkräutern und eingelegten Wald- & Wiesenkräutern:
 1. Sauer eingelegte Holunder Dolden
 2. Salzig-saure Kapern vom Löwenzahn
 3. Eingelegte Fichtentriebe
 4. Frische Blätter von Strand, Salzmelde, Queller und Suden
 5. Meerrettichstange

Sonstiges:

- Nordsee Meersalz vom Amrumer Fischer Thaden (Alternativ: Fleur de sel)
- Pfeffer aus der Mühle (schwarz oder weiß)

Zubereitung:

Vorbereitung: Roastbeef ansetzen oder beim Metzger bestellen und kalt dünn aufschneiden. Pilze im Ofen auf einem Blech bei 160°C trocknen lassen, bis sie schrumpelig sind (ca. 15-20 Minuten). Danach direkt in einem Mixer mit Salz und Pfeffer zu einem feinen Püree mixen (evtl. unter Zugabe von Xantan), kaltstellen und in einen Spritzbeutel geben. Kräuter waschen und zupfen. Meerrettich schälen.

Anrichten: Die Rinderrückenschreiben auf einem großen Teller nebeneinander auflegen, mit der Vinaigrette bestreichen und Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Jetzt je nach Lust und Laune die Pilzcreme als kleine Punkte auf dem Teller verteilen. Nun für die Schärfe den Meerrettich mit einer mittelgroben Reibe darüber hobeln. Die Kräuter ebenfalls ungleichmäßig verteilen. Durch den unterschiedlichen Geschmack der einzelnen Kräuter macht es das Gericht besonders, weil es an jeder einzelnen Stelle anders schmecken kann.

Guten Appetit!