



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

Rücken vom Weiderind mit cremigem Lauch und Wurzelpetersilie

Weiderind

2 Stück Rinderlende á 300 g
1 EL Butter
Öl zum braten
Rosmarin, Thymian und Knoblauch
Salz und Pfeffer

Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien, mit Salz, Pfeffer von beiden Seiten reichlich würzen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Lende von allen Seiten goldbraun anbraten, dabei die Aromaten dazu geben. Das Fleisch auf einen Rost legen und bei 150 Grad im Ofen fertig garen. Danach für circa 5 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen. Erst kurz vor dem servieren anschneiden und direkt anrichten.

Lauchereme

750g Kartoffeln, Sorte mehlig kochend
240g Sahne
60g Butter
Salz, Pfeffer
2 EL Lauchpüree

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser, bei mäßiger Hitze weich kochen. Danach abgießen und abdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne und gebräunte Butter in einem kleinen Topf erhitzen, zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Mit Salz und reichlich Lauchpüree abschmecken, bis zum servieren warm halten.

Petersilie

1 große Wurzelpetersilie, geschält und in 1 cm große Würfel schneiden
1 El Hühnerbrühe
1 El Butter
Salz und Pfeffer

In einer kleinen Schwenkpfanne die Hühnerbrühe und die Petersilien-Würfel bei mäßiger Hitze anziehen. Butter hinzufügen, leicht einkochen lassen und zum Glasieren leicht schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.