

Brauerei Ried e. Gen.
Brauhausgasse 24
4910 Ried im Innkreis
Telefon +43 (0)7752 82017
Fax +43 (0)7752 82017 33



Rezeptidee zum India Pale Ale - für 4 Personen
Spicy Rinderhufsteak auf Folien-Spargel und Petersilkartoffeln
von Gerhard Litzlbauer

Marinade:

2 Esslöffel Sesamöl
2El. Sojasauce
2El. Austernsauce
3El. Honig
2 kleine, scharfe Chilis
1 Teelöffel Dijonsenf
*Die Chilis fein schneiden und mit den
restlichen Zutaten vermengen.*

4 Stück Rinderhuf-Steak (je 180g-200g, 3-4cm)
Butter
Salz
800g (12-18 Stück) Kartoffeln
Petersilie
1kg Spargel
Zucker
10 Cherrytomaten

Die portionierten Hufsteaks mit der Marinade vermischen und am besten in einem Vakuumbbeutel verschlossen über Nacht durchziehen lassen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen. Den Spargel gründlich schälen und an den Enden 1cm abschneiden.

Pro Portion auf ein Stück Alufolie 3-4 Stück Spargel legen. Die Cherrytomaten halbieren und auf die 4 portionierten Spargel aufteilen. Salzen, zuckern und mit einem kleinen Stück Butter belegen. Die Folie mit dem Spargel einrollen und die Enden zusammenschlagen, auf ein Backblech legen und für 45 Min. bei 170°C im Backrohr garen.

Die Huftsteaks von der Marinade befreien und in einer Pfanne mit heißer Butter nur kurz auf allen Seiten leicht anbraten. Den Bratenrückstand mit der verbleibenden Marinade ablöschen. Die Steaks auf ein Gitter legen und für ca.12-16 Min. bei 120°C im Rohr braten lassen.

Den gekochten Kartoffeln ein Stück Butter beimengen, leicht salzen und die feingeschnittene Petersilie darüber streuen. Den Spargel aus dem Rohr nehmen, 3 Min. nachziehen lassen, auspacken und mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten.

Die Huftsteaks aus dem Rohr nehmen, gegen die Faser schräg halbieren und auf den Spargel setzen.

Den Bratenrückstand mit der Marinade aufkochen lassen, abschmecken und zu den Steaks anrichten.