



Dry Aged Côte de Boeuf von der deutschen Färse mit karamellisierten Kirschtomaten und Spargel-Erbsen-Risotto

Schade dass es nicht den ganzen Sommer über frischen Spargel gibt....

Das Fleisch (Côte de Boeuf oder Rinderkotlett oder haben wir mal wieder bei der Beilerei bestellt. Pünktlich geliefert, top verpackt mit Coolpacks und eingeschweißt kam dieses wunderbare Stück Rind bei uns an. Ein fettes Brocken mit satten 2,4kg. Das gute Stück hatte 3 Kotelettknochen. Wir haben uns entschieden das Teil in 3 gleich dicke Koteletts zu teilen - je 5cm dick. Für die Zubereitung kann man dann eigentlich alle Methoden wählen: Vorwärts, Rückwärts grillen, mit und ohne Sous Vide. Wir haben uns für das klassische Grillen auf dem Weber mit anschließender Ruhezeit entschieden. Einfach, schnell und effektiv !!

Schon mal das Fazit vorab: Dadurch das das Fleisch super marmoriert ist, ergibt sich ein phantastischer Fleischgenuss. Trotzdem ist es vergleichsweise mager. Beim parieren vorab gibt ´s eigentlich kaum etwas abzuschneiden. Die Koteletts haben wir vorab von beiden Seiten kräftig gesalzen - sonst nix.

Das Risotto haben wir im Thermomix zubereitet. Geht natürlich genauso gut klassisch im Topf. Der Thermomix hat aber den Vorteil, dass man nicht mehr nachdenken muss und parallel Fleisch und Tomaten bearbeiten kann.

Zutaten (für 8 Personen):

2,4 kg Côte de Boeuf (Gewicht incl Knochen)
reichlich Salz

Risotto: Mengen: statt 100g Reis p.P. reichen 50g Reis p.P. da es nur als Beilage gereicht wird. Es eignet sich jedes herkömmliche Risotto Rezept. Ganz easy: Auf jedem Risottoreispaket stehen die Mengenangaben drauf. Im Thermomix zubereitet, mit ca 200g TK-Erbsen ergänzt (Menge steuern, so dass optisch hübsch) und mit ca 500g gegartem weißem Spargel ergänzt. TK-Erbsen und gegarter Spargel werden am Ende zusammen mit dem Parmesan a-la-minute pünktlich zum Servieren ergänzt. Als Brühe für das Risotto eignet sich hervorragend das Spargelkochwasser.

3x 8 Kirschtomaten (Rispentomaten, Cocktailtomaten o.ä.)

Zucker

Balsamicoessig



Zubereitung:

1 Geschälten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden (2-3cm), in Salz und Zuckerwasser bissfest garen und gut abschrecken. Sud auffangen.

2 Das Fleisch mind 1h vorher von allen Seiten reichlich salzen und auf Raumtemp kommen lassen.

3 Weber auf Max Vorheizen, Plancha auf Min vorheizen.

4 Fleischstücke 8min direkt stark bei geschlossener Haube grillen. Wenden und 6min bei 4cm bzw 10min bei 5cm indirekt weiter grillen. Fleisch in Alufolie wickeln und 5 bis 7 min ruhen lassen.

5 Während das Fleisch grillt, das Risotto gem Thermomix Vorgaben zubereiten. Parmesan, Erbsen, Spargel bereitstellen. Das fertige Risotto ohne Parmesan, Erbsen und Spargel im verschlossenen Topf stehen lassen. Rest erst zugeben wenn serviert werden soll. (Damit bleibt der Wärmeverlust im Thermomixtopf gering.)

6 Kirschtomaten auf der Plancha grillen. Nach wenigen Minuten mit reichlich Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zum Schluß mit reichlich Balsamico ablöschen und gut vermengen.

7 Servieren: Risotto fertig mischen und abschmecken. Fleisch in dünne Streifen schneiden. 3-4 Streifen Fleisch p.P. auf den Teller geben. Dazu eine Klecks Risotto und 3 Kirschtomaten.