

Rindssteak an Cognac-Morchel-Sauce mit Safranrisotto



Diese Woche kochen wir mit gleich drei edlen Zutaten: Morcheln, Safran und zartes Fleisch ergeben eine perfekte Kombination.

Verschiedenste Naturboten zeigen uns, dass der Frühling endlich da ist: unter anderem läuten Spargeln, Bärlauch und eben auch Morcheln das kulinarische Frühjahr ein.

Getrocknete Morcheln sollten vor der Verarbeitung unbedingt eingeweicht werden. Beim Waschen ist wichtig, dass das Wasser zwei- bis dreimal gewechselt wird, damit sich wirklich kein Sand und Schmutz mehr in den Pilzen versteckt.

Um richtig viel Geschmack in die Sauce zu bekommen, werden die Morcheln heute einmal püriert und einmal ganz serviert. Dazu gibts schlotzigen Safranrisotto mit feinen Rindssteaks. Yammi!

- 4 Rindssteaks oder Rindsplätzli (à la minute)
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 30 g getrocknete Morcheln, aufgeweicht und abgetropft
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Halbrahm
- 2 TL Bratensauce
- 2 cl Cognac
- Neutrales Öl
- 25 g Butter

- 220 g Risotto
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Päckchen Safranfäden
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 dl Weisswein
- 25 g Butter
- Pfeffer, bei Bedarf etwas Salz

1. Getrocknete Morcheln für 20 Minuten in reichlich lauwarmes Wasser legen. Danach unter fließendem Wasser abspülen, Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, danach Pilze im Sieb abtropfen.
2. 1 Zwiebel und $\frac{3}{4}$ der Morcheln mit 25 g Butter anbraten, salzen und pfeffern.
3. Mit 1 dl Weisswein und dem Cognac ablöschen. Bratensauce beifügen und mit dem Halbrahm auffüllen.
4. Nach dem ersten Aufkochen die Sauce mit dem Stabmixer pürieren und zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen. Sauce abschmecken.
5. Den Rest der Pilze beim Servieren über das Fleisch geben.

Risotto

1. Zwiebel goldgelb in neutralem Öl andünsten. Risotto, Safran, Salz und Pfeffer begeben.
2. Nach 2 bis 3 Minuten mit 2 dl Weisswein ablöschen. Auf tiefer Stufe für ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Ständig Rühren und immer wieder mit etwas Gemüsebouillon anreichern.
3. Kurz vor dem Anrichten mit 25 g Butter, Parmesan und frischem Pfeffer verfeinern.

Fleisch

1. Gewürztes Fleisch (sollte Raumtemperatur haben) auf beiden Seiten scharf anbraten.

Zubereitungsdauer total: ca. 40 Minuten (ohne Aufweichen der Morcheln)