



GEBEEFTES ONGLET

MIT ROTKOHL-SENF-CHUTNEY UND ROSMARIN

Zutaten (Für 4 Personen):

800 g Onglet
2 Zweige frischer Rosmarin
Fingersalz, z. B. Maldon Sea Salt

Rotkohl-Senf-Chutney:

1 kleiner Rotkohl
2 Zwiebeln
1 Apfel
100 g Maronen, gekocht und geschält
2 EL grober Senf
100 g Zucker
200 ml Rotweinessig
1/2 TL Cayenne-Pfeffer
Etwas Butterschmalz
Salz

Zubereitung:

Für das Rotkohl-Senf-Chutney den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und anschließend in kleine Würfel schneiden (Kantenlänge 0,5 cm). Die Zwiebeln und den Apfel schälen und fein hacken. Die Maronen hacken.

Die Zwiebeln in wenig Butterschmalz glasig dünsten. Dann Rotkohl und den Apfel zugeben, zwei-drei Minuten dünsten. Anschließend die Maronen, den Zucker und den Rotweinessig zugeben, aufkochen, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten köcheln. Der Rotkohl sollte noch Biss haben. Falls die Flüssigkeit während dieser Zeit verkochen sollte, etwas Wasser zugeben.

Am Ende der Garzeit mit Senf, Cayenne-Pfeffer und Salz abschmecken. Das Rotkohl-Chutney darf durchaus pikant sein.

In der Zwischenzeit das Onglet vorbereiten. Dafür dieses in der Mitte entlang der Sehne teilen und die Sehne entfernen. In vier Steaks schneiden.

Den Beefer vorheizen. Zwei Steaks auf den kalten Rost legen und von jeder Seite etwa 45 Sekunden auf der höchstmöglichen Einschubebene befeuern. Dann auf oder vor dem Beefer auf 56°C Kerntemperatur ziehen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals von beiden Seiten 15 Sekunden für die perfekte Kruste im Beefer finalisieren.

Das Onglet im 45°-Winkel aufschneiden und mit dem Fingersalz würzen. Mit dem Rotkohl-Senf-Chutney und frisch gehacktem Rosmarin servieren.