

Beef with Whisky and Stilton

4 Personen

Zutaten

500g Rindshuft am Stück
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Bratbutter
½ Whisky (**und nicht der schlechteste bitte**)
½ Schalotte
1 Esslöffel Butter
2 ½ dl Kalbsfond oder leichter Hühnerbouillon
1 ½ dl Rahm
100g dl Stilton oder ersatzweise Mascarpone-Gorgonzola
½ Bund Estragon

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 70 Gradvorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Rindshuft in fingerdicke, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Salzen und pfeffern.
- 3 Die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischstreifen in 2 Portionen kräftig auf der ersten Seite 1 Min., auf der zweiten Seite nur noch 15-20 Sek. anbraten; das Fleisch soll innen noch roh sein! Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 30 Min. nachgaren lassen.
- 4 Den Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen giessen, um Verbranntes zu entfernen. Beiseite stellen.
- 5 Inzwischen Schalotte schälen und fein hacken. In einem Pfännchen in der warmen Butter andünsten. Mit dem beiseite gestellten Bratenjus und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen. Die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce nochmals um gut ½ reduzieren.
- 6 Inzwischen den Stilton grob reiben oder in grobe Stücke teilen. Den Estragon fein hacken.
- 7 Käse und Estragon in die leicht kochende Sauce geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindshuftstreifen mitsamt ausgetretenem Saft beifügen, alles mischen und sofort servieren.