

Rindshuft mit Curry-Butter

Zubereitung

Fleisch ca. 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annimmt. Backofen samt Blech auf 90 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch aufs Blech legen. In der Ofenmitte ca. 2 ¼ Stunden garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch auspacken, aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Bratkartoffeln.

Zutaten für 8 Personen

1 kg	Rindshuft
	Salz
	Pfeffer

Curry-Butter

Zubereitung

Für die Curry-Butter Schalotte sehr fein hacken. Butter mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten luftig schlagen. Curry dazumahlen. Schalotte und Essig dazugeben. Butter nochmals aufschlagen. Mit Fleur de sel abschmecken. Zwischen Backpapier ca. 7 mm dick ausstreichen. Ca. 30 Minuten tiefkühlen. Aus der Butter Blumen ausstechen, Butterblumen kühl stellen.

Zutaten für 8 Personen

1	Schalotte
240 g	Butter weich
2 TL	Indian Madras Curry
2 TL	Weissweinessig
1 TL	Fleur de sel