

# 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

# Grüne Spargeln

## Zubereitung

Backofen auf 70 °C vorheizen, ein Blech miterwärmen. Spargeln im unteren Drittel schälen, harte Enden wegschneiden. Spargeln in Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest kochen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Spargeln leicht schräg in dünne Stücke schneiden. Mit Butter mischen, mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt im Ofen warmhalten.

## Zutaten für 8 Personen

1.4 kg grüne Spargeln  
Salz  
2 EL Butter  
Fleur de sel