

## MAREDO RINDERRÜCKEN STEAK: mit Sommertrüffelsauce, Safrankarotten und Rosmarinpolenta

### Rezept für 4 Personen

---

#### Zutaten:

|        |   |
|--------|---|
| 100 ml | Olivenöl                                      |
| 2 EL   | Salz  |
| 2 EL   | Pfeffer schwarz / aus der Mühle               |
| 1 EL   | Paprikapulver geräuchert                      |
| ½ TL   | Knoblauchpulver                               |
| ½ TL   | Korianderpulver                               |
| 1 TL   | Oregano & Thymian getrocknet                  |
| 4      | Rinderrücken Steaks / á 300 Gramm             |
| 3 EL   | Butter  |
| 1 EL   | Zucker  |
| 10     | Schalotten                                    |
| 1 EL   | Tomatenmark                                   |
| 500 ml | Rotwein                                       |
| 1      | Thymianzweig                                  |
| 1 EL   | Sommertrüffelpaste                            |
| 60 g   | Butterflocken                                 |
|        | Salz  |
|        | Pfeffer schwarz / aus der Mühle               |
| 20     | Baby-Karotten (geschält und bissfest gekocht) |
| 2 EL   | Butter  |
| 100 ml | Gemüsebrühe                                   |
| 2 Msp  | Safranfäden                                   |
|        | Salz  |
|        | Pfeffer weiß gemahlen                         |
| 200 ml | Milch   |
| 100 ml | Wasser  |
| 1 TL   | Salz  |
| 150 g  | Polenta                                       |
| 80 g   | Butter  |
| 1 TL   | Rosmarin (fein gehackt)                       |
|        | Rapsöl zum Anbraten                           |

**Zubereitung Ribeye Steak:**

Das Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Korianderpulver, Oregano und Thymian zusammen verrühren. Die Marinade vorsichtig in die Steaks einmassieren, mit Plastikfolie abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Die marinierten Steaks in einer heißen Grillpfanne (220° Grad) bis zur gewünschten Garstufe braten und anschließend einige Minuten im Backrohr bei 70° Grad ruhen lassen.

**Zubereitung Sommertrüffelsauce:**

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Die Schalotten und das Tomatenmark dazu geben, leicht anrösten und mit Rotwein ablöschen. Thymian dazu geben und alles auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce vom Herd nehmen, Trüffelpaste und Butterflocken einrühren und mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken.

**Zubereitung Safrankarotten:**

Gemüsebrühe köcheln und die Safranfäden darin auflösen. Karotten dazugeben, durchschwenken und mit der Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Zubereitung Rosmarin-Polenta:**

Milch, Wasser und Salz zusammen aufkochen. Polenta und Rosmarin dazugeben und so lange rühren bis eine breiige Masse entsteht. Die Polentamasse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech ca. 1,5cm dick glatt aufstreichen und auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse in beliebige Stücke schneiden und in Rapsöl goldbraun auf beiden Seiten braten.