

OZ. BENGALISCHER LANGSCHWANZPFEFFER



GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN

GEBRATENER RÜCKEN VOM MAIBOCK, ORANGEN- PFEFFER-HOLLANDAISE

ZUTATEN

600 G REHRÜCKENFILET ZUM BRATEN
30 G KOKOSFETT
200 ML DUNKLE BRATENSAUCE (DEMI GLACE)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

ZUTATEN FÜR ORANGEN-PFEFFER-HOLLANDAISE

2 STK. EIGELB
60 G ORANGEN-PFEFFERREDUKTION
200 G GEKLÄRTE BUTTER
ZITRONENSAFT

ZUTATEN FÜR ORANGEN-PFEFFERREDUKTION

2 STK. ORANGEN (ABRIEB UND SAFT)
2 MSP. OZ. BENGALISCHER LANGSCHWANZPFEFFER
1 MSP. OZ. TAHITI VANILLE

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Kristallsalz, oz. Bengalischer Langschwanzpfeffer, Rosmarin, Thymian, Wacholder,
oz. Tahiti Vanille



VORBEREITUNG

Orangensaft und Abrieb mit dem oz. Bengalischem Langschwanzpfeffer und oz. Tahiti Vanille zur Hälfte einkochen und anschließend durch ein Sieb passieren.

ZUBEREITUNG REH

- 1 Den Rehrücken mit Rosmarin, Thymian, oz. Bengalischer Langschwanzpfeffer, gestoßenem Wacholder und oz. Kristallsalz würzen und mit 2 Esslöffel Öl 5 Minuten marinieren lassen.
- 2 In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten und im Rohr bei mittlerer Hitze für 6 bis 10 Minuten weiterbraten.
- 3 An einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen lassen.

ZUBEREITUNG ORANGEN-PFEFFER-HOLLANDAISE

- 1 In einer Metallschüssel das Eigelb mit der Orangenreduktion und Salz über Wasserdampf schaumig schlagen.
 - 2 Den Topf von der Flamme nehmen.
 - 3 Das auf 45 Grad erwärmte Butterschmalz unter ständigem Rühren, in einem dünnen Strahl, in die Eischaummasse einfließen lassen und sofort vom Wasserdampf nehmen.
 - 4 Mit Salz, Zitronensaft und Orangensaft abschmecken.
-

OZ.-TIPP

Die Buttersauce kann perfekt in einen Sahnebläser gegeben werden und mit 1 Patrone befüllt werden. So wird die Sauce noch cremiger und kann in einem lauwarmen Wasserbad warmgehalten werden.

