



## Rindskotelett an Portweinsauce (Côte de Boeuf)

Das Rindskotelett wird aus dem Vorderviertel geschnitten. Es entspricht dem Hohrücken mit dem Rippenknochen. Das Fleisch ist nicht zu knapp von Fettschichten durchzogen, was es ganz schön saftig und aromatisch macht. Es wird am besten wie ein Braten zubereitet: Zuerst kurz angebraten und dann Ofen bei tiefer Temperatur (80°) bis zu einer Kerntemperatur von ca. 58° bis 65° durchziehen lassen. Es ist dann schön rosa und butterzart. Die Portweinsauce mit eher mildem, weissem Porto ist von hintergründigem Geschmack, der mit der Zugabe von Couverture etwas voller wirkt. Die Sauce schmeckt aber deswegen keineswegs nach Schokolade.

### Zutaten (3 Portionen)

- 1 Rindskotelett 800g
- 2dl Rindsbouillon
- 1dl weisser Portwein
- 10g Couverture (Kochschokolade)
- 1 kleiner Peperoncino
- 30g kalte Tafelbutter
- Salz und Pfeffer

Rindskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Salzen, pfeffern und in Bratbutter kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller legen, das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken und in den auf 80° vorgeheizten Ofen schieben.

Bratpfanne von der Herdplatte ziehen und den Bratensatz mit einem Schuss Portwein auflösen. Saft in ein Pfännchen absieben. Rindsbouillon und den Rest des Portweins dazugießen. Peperoncino halbieren, die (sehr scharfen) Kerne entfernen, die Schote in feine Streifen schneiden und zur Sauce geben. Couverture ebenfalls zur Sauce geben. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce beiseite stellen bis das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat.

Sauce nochmals bis knapp an den Siedepunkt aufwärmen, nach und nach kleine Stückchen der kalten Butter mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.





