

Dominik Hartmanns Randen-Steak

(Dominik Hartmann ist Küchenchef im Restaurant «Magdalena» in Rickenbach im Kanton Schwyz)

Zutaten:

- 4 grosse Randen
- 30 g Rapsöl
- 20 g Kräuter (wie Rosmarin, Salbei, Thymian)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sternanis
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Piment
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Butter
- 100 g Rapsöl
- 1 l Wasser
- 50 g Salz für die Lake

Zubereitung:

Die Randen schälen und in Öl anbraten, Kräuter, Gewürze und Knoblauch begeben. Mit Butter und dem restlichen Öl im Ofen zugedeckt bei 150 Grad für zwei Stunden weich schmoren.

Salz im Wasser auflösen, die Randen eine halbe Stunde in die Salzlake legen.

Dann im Ofen oder im Dörrapparat 18 Stunden bei ca. 55 Grad antrocknen.

Die Randen dann halbieren und nochmals vier Stunden dörren.

Schließlich in der Pfanne mit wenig Butter und Öl anbraten.

Dominik Hartmann legt die «Steaks» zuletzt noch auf den Grill und serviert sie mit einer über Stunden sirupartig einreduzierten Sauce aus Schalotten, Rot- und Portwein und dem Saft von Randen und fermentierten Brombeeren.



Zubereitung:

- 1....