

# *Dry-aged gereifte Beiried mit Karfiolcreme und Erdäpfelpaunzn*

## ZUTATEN für 15 Personen:

15 Rumsteaks mit 120-160g /2-3 cm hoch  
1 Zwiebel grob geschnitten  
150 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, usw)  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Zucker  
1/8 l Rotwein  
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin  
1/2 l Rindsuppe  
12 Schalotten

## Für die Karfiolcreme:

1 Karfiol frisch  
2 EL Creme fraîche  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Für die Paunzn:

500 g mehlig-e Erdäpfel  
100 g Topfen  
180 g griffiges Mehl  
2 Eidotter  
Geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

Die Beiried mit Gewürzsalz würzen und rundum anbraten. Auf ein Gitter legen und bei 120-140°C Heißluft auf Kerntemperatur garen.

**Für die Sauce** in einer Pfanne das Wurzelgemüse anrösten, Tomatenmark begeben und mit Rotwein 2-3 mal ablöschen und wieder reduzieren lassen, bis eine schöne dunkle Farbe entsteht. Nun mit Portwein und Rindsuppe aufgießen und die Gewürze begeben. Ca. 20-25 Minuten leicht kochen lassen. Sauce passieren. Die Schalotten in Streifen schneiden und anschwitzen. Mit der Sauce aufgießen und garen. Nun mit angerührtem Stärkemehl leicht binden und mit kalter Butter montieren.

**Für die Karfiolcreme** den Karfiol in kleine Stücke zerteilen und in Milch-Salzwasser kochen. Im Aufsatzmixer mit Creme fraîche zur Creme mixen und abschmecken.

**Für die Paunzn** die Erdäpfel waschen und mit der Schale bei 150°C etwa 40 Minuten garen. Dann die Erdäpfel schälen, durch eine Presse oder Flotte Lotte drücken, abkühlen lassen und mit den anderen Gewürzen und Zutaten verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche lange Rollen formen und mit dem Messer oder einer Teigkarte ca. 2-3 cm große Paunzn abstechen. In Butterschmalz rundum braten.

*Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihr Steirerhof Küchenchef Johann Pabst*