

# Hier und heute

## **Püree vom Muskatkürbis, dazu Steak mit Rotweinbutter**

Feine Aromen, kräftige Noten: Olaf Baumeister kombiniert zartes Steak mit einer cremigen Kürbispüree-Variation aus Muskatkürbis, Vanille, Chili und Zimt. Raffiniert, wärmend und einfach köstlich.

### **Rezept**

**Püree vom Muskatkürbis mit Vanille, Chili und Zimt, dazu Steak mit Rotweinbutter**  
von Olaf Baumeister für 4 kleine oder 2 große Portionen

#### **Zutaten für das Püree**

- 400 g Muskatkürbis
- 2 Schalotten
- 3 EL Weißwein
- 200 ml Brühe
- 50 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- Je eine Messerspitze Zimt, fein gehackte Chilischote, geriebene Limettenschale und Vanillemark

#### **Zubereitung**

Den Kürbis von der Schale befreien und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Kürbis, Schalotten und etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Zimt, Chili und Vanillemark beifügen. Den Wein komplett verkochen lassen und alles mit der Brühe auffüllen. Die Brühe vollständig verkochen lassen und alles zusammen mit der Butter fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

#### **Zutaten für das Steak**

- 2 Steaks à 180 g
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 EL Butter
- 100 ml Rotwein, trocken
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Pflanzenöl in einer heißen Grillpfanne kräftig anbraten. Zwei Minuten garen, wenden und weitere zwei Minuten garen. Die Knoblauchzehe, die Butter und die Kräuter dazugeben und kurz mitgaren. Das Steak aus der Pfanne nehmen und, z. B. in Alufolie, zwei Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Minimum einkochen lassen. Die entstandene Rotweinbutter mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken und zusammen mit dem Kürbispüree und den Steaks servieren.