

## Rinderhüfte mit Grüner Soße

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Ei
- 50 ml Gemüsebrühe
- 15 g Senf
- 100 ml Pflanzenöl
- 20 ml Traubenkernöl
- 50 g Schmand
- frischer Meerrettich
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Handvoll Kerbel
- 2 Zweige Estragon
- 1 Handvoll Dill
- Saft ½ Limette
- Salz
- Pfeffer
- sehnenfreie Rinderhüfte
- nach Belieben Rohkost- Gemüse
- Kresse

Das Ei 5 Minuten kochen, abschrecken und pellen. Gemüsebrühe und Senf dazugeben und fein pürieren. Pflanzenöl und Traubenkernöl nach und nach einrühren, bis eine Emulsion entsteht. Kräuter fein schneiden und den Meerrettich schälen und raspeln. Beide Zutaten gemeinsam mit dem Schmand in die Masse geben und alles pürieren, bis die Soße eine geschmeidige Konsistenz hat. Ist sie zu dick, kann man etwas Flüssigkeit hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 150 Grad in den Ofen geben. Bei 54 Grad Kerntemperatur das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Nach dem Garen sollte es eine Zeitlang ruhen, bevor es angeschnitten wird.

Lauwarm feine Tranchen mit dem Küchenmesser schneiden und die Grüne Soße darüber geben. Mit Gemüserohkost, Kräutern und Kresse garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 26.02.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)