

## Rinderrücken mit Karotten und Holunderblüten

### Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 4 Scheiben (je 200 g) Rinderrücken
- 125 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Handvoll Rosenblüten
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronenschale
- Pflanzenöl

Zimmerwarme Butter mit einem Küchenmixer schaumig schlagen. Die Rosenblüten klein hacken und zusammen mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und dem Eigelb zu der Butter geben und vorsichtig untermengen. Mit Hilfe einer Folie zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Die Rückensteaks in Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend im Ofen bei 120 Grad (Oberhitze) rosa garen. Kurz vor Garende die Rosenbutter in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und gratinieren.

### Zutaten für die Karotten:

- 500 g Karotten
- 1 Handvoll Holunderblüten
- 1 TL Butter
- Salz
- Zucker

Die Karotten schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen und bei geschlossenem Deckel langsam gar schmoren. Kurz vor dem Servieren die Holunderblüten hinzugeben und kurz durchschwenken.

### Zutaten für die Kartoffeln:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pflanzenöl

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Pflanzenöl knusprig ausbraten. Vor dem Servieren salzen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 27.06.2019

Koch/Köchin: Michael Recktenwald

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