

Aufgetischt

Geschmorte OchsenbackerIn und rosa Steaks mit Erdäpfelroulade mit Steinpilzfülle

Rezept von Gregor Langreiter

Restaurant GUSTO,
Dorfstraße 22
5661 Rauris



Zutaten für 8 Personen:

4 OchsenwangerIn (schön zugeputzt), 1 Karotte, 1/2 Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1/2 l Zweigelt, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, Salz, geschroteter Pfeffer, Maisstärke, 20 ml Sojasauce süß; 4 Rinderfilet (zugeputzt à 200 g)

Erdäpfelroulade: 500 g mehliges Erdäpfel, 100 g griffiges Mehl, 30 g Grieß, 2 Dotter, Olivenöl, 20 g Butter, Salz, Muskatnuss

Steinpilzfülle: 200 g frische Steinpilze (oder tiefgekühlt), 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, etwas Olivenöl, 1 EL Butter, gehackte Petersilie, gehackter Liebstöckel, 1 Dotter, 1 EL Semmelbrösel

Paprika-Polenta: 8 kleine Bio Spitzpaprika, 60 g Polenta fein, 1/4 l Milch, 1 EL Butter, Salz, geriebene Muskatnuss, 2 Thymianzweige, 2 EL geriebener Parmesan, Gemüsefond

Zubereitung:

OchsenbackerIn würzen, in einem flachen Topf rundum gut anbraten. Rohr auf 170° C vorheizen. Gemüse schälen, in 1 cm Würfel schneiden. Tomatenmark zum Fleisch geben, mitrösten. Mit 1/4 l Wein aufgießen, einkochen lassen und das Aufgießen wiederholen. Mit Alufolie bedeckt ca. 2,5 Std. im Rohr schmoren, der Fleischsaft sollte leicht köchelt.

Dann die BackerIn mit einer Fleischgabel anstechen, dabei sollte sich kein Widerstand bilden. Die BackerIn auf einen Teller geben, mit Folie bedeckt auskühlen lassen.

Sauce aufkochen, mit Gewürzen abschmecken, mit Maisstärke binden, durch ein feines Sieb passieren und mit Sojasauce verfeinern. BackerIn in Scheiben schneiden und in die Sauce einlegen.

Für den Rouladenteig Erdäpfeln schälen, in Salzwasser kochen, ausdampfen lassen und mit den restlichen Zutaten verarbeiten. Teig auf eine bemehlte Fläche 1 cm dick ausrollen. Für die Fülle Pilze säubern, grob schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe fein schneiden, in Olivenöl-Buttermischung anbraten, abschmecken und Kräuter begeben.

Mit Dotter und Semmelbröseln binden. Pilzmasse auf dem Teig verteilen, zu einer Rolle formen, in Klarsicht- und Alufolie einrollen und 40 Min. leicht kochen lassen. Die Rolle sollte mit Wasser bedeckt sein. Rouladen auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und langsam in Butter anbraten.

Für die Polenta-Paprika vorsichtig aushöhlen. Die Polenta klassisch kochen, gut umrühren, mit Thymian und Parmesan verfeinern, in die Paprika füllen und in ein kleines Gefäß stellen. Mit Fond halb befüllen, 20 Min. in das warme Rohr stellen. Die Steaks würzen, kurz anbraten, im Rohr bei Umluft bei 160° C 6-8 Min. braten und 4 Min. stehen lassen.