

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Geschmorte Backerl vom Salon Beef mit Wurzelgemüse und 1000 Blätter Kartoffeln

Restaurant SEITNgassl, Hauptstraße 63, 7350 Oberpullendorf

Zutaten:

Für die Salon Beef Backerl:

4 Salon Beef Backerl
Rindfleischknochen
3 Karotten
½ Knollensellerie
1 Staudensellerie
1 Petersilwurzel
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Butterschmalz
Rotwein
Rinderfond
Tomatenmark
Mehl zum Stauben
Wacholderbeeren
Pimentkörner
Rosmarin
Thymian
Lorbeer
Salz
Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Julienne geschnittenes Wurzelgemüse
Kalte Butter zum Binden

Für die 1000 Blätter Kartoffeln:

1 kg mehlig Kartoffeln
5 g Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zubereitung der Salon Beef Backerl:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen, wenn möglich mit zusätzlichem Dampf.

Die Salon Beef Backerl von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

Das Wurzelgemüse und die Zwiebel waschen und ungeschält in grobe Würfel schneiden.

Die Salon Beef Backerl rund um mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz anbraten. Die Backerl aus dem Topf nehmen.

Die Rindfleischknochen und das grob geschnittene Wurzelgemüse nach und nach im Bratensatz anrösten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben sowie mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond aufgießen. Nun die Kräuter und Gewürze hinzufügen.

Sobald sich der Bratenansatz vom Boden gelöst hat, kommen die Backerl wieder dazu. Alles nicht abgedeckt für zwei bis drei Stunden ins Backrohr geben.

Wenn die Backerl weichgeschmort sind, aus der Sauce nehmen, aufschneiden, Sauce abseihen, nachwürzen und mit eiskalten Butterflocken binden. Abschließend wird gekochtes Julienne geschnittenes Wurzelgemüse beigefügt.

Die Zubereitung der 1000 Blätter Kartoffeln:

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen, wenn möglich mit zusätzlichem Dampf.

Mehlige Kartoffeln mit einer Mandoline in feine Blätter hobeln, mit Salz und Pfeffer würzen und das überschüssige Wasser ausdrücken.

Die Kartoffelblätter schichtweise 6-7 Zentimeter hoch in ein Blech schichten. Das Blech mit den geschichteten Kartoffeln ins Rohr geben und 30-40 Minuten backen.

Nun wird das Blech aus dem Rohr genommen und mit einem zweiten Blech beschwert. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kartoffelmasse wird in Blöcke geschnitten und in Sonnenblumenöl ausgebacken. Das Fett abtropfen lassen und mit Maldon Salz bestreuen.