

Ragout vom Brandner Almochs

Gebackene Riebel Knödel, Sous vide gegarte Rote Beete

Rezept für 4 Personen

Zutaten Ragout

600 g Almochs (Rindfleisch) von der Schulter oder der Wade
60 g Schalotten
60 g Steinpilze
30 g Karotten
30 g Sellerieknollen
30 ml Portwein (Dunkel)
30 ml Weinbrand
500 ml Jus
20 g Preiselbeeren
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten Riebel Knödel

150 g Vorarlberger Riebel Gries
250 ml Milch
30 g Butter
50 g Fetakäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten Rote Bete

2 mittelgroße frische Rote Bete
30 g Butterschmalz
15 g frisch geriebener Kren
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel (Ganz)
Vakuumier-Beutel

Rezept:

Das Fleisch in 1 bis 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten, Steinpilze, Karotten und Sellerie in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in Butterschmalz anbraten, aus dem Topf rausnehmen und im Fleischsatz das Gemüse gold-gelb anbraten. Mit Portwein und Weinbrand ablöschen und einreduzieren lassen. Mit der fertige Jus aufgießen, das Fleisch dazu geben und weichkochen lassen. Das Ganze zum Abschluss mit den Gewürzen abschmecken und die Preiselbeeren dazu einrühren. Wenn nötig, mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Milch, Butterschmalz und Gewürze im Topf zum Kochen bringen. Den Riebel Gries langsam unter ständigem Rühren dazu geben, bis man eine schöne feste Konsistenz erreicht hat. Zum Schluss den Feta dazu geben. Verrühren, bis der Feta verschmolzen ist.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Masse für ca. 20 Minuten kühl stellen, danach kleine Bällchen drehen und in Brösel wenden. Anschließend die Knödel in Butterschmalz ausbacken.

Die Rote Bete kräftig abwaschen. Mit der Schale, Gewürzen und Butterschmalz und Kren in ein Vakuumier Beutel geben und vakuumieren. Dies in einem Topf mit einer Wassertemperatur von 60° C ca. 2 bis 3 Stunden siedeln lassen.

Viel Spaß beim Genießen!