

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Geschmorte Rinderschermrippe, Vadouvan, Zucchini-Paradeiser-Gemüse



2 Stunden 20 Minuten / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Rinderschermrippe, 3 EL Butter, 250 g Rindfleischknochen (klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Zwiebeln, 1½ Liter Rindsuppe, 1 EL Tomatenmark (bzw. Tomatenflocken), 50 g Vadouvan, Salz, Pfeffer, evt. Etwas Stärke.

Für das Zucchini-Paradeiser-Gemüse: 2 Zucchini, 4 Paradeiser, Salz, Pfeffer, Zucker, 50 ml Olivenöl, 2 EL weißer Balsamico-Essig, 50 g Petersilie.

Außerdem: 5 Zweige frittierte Petersilie.

Zubereitung

In einem geräumigen Bräter die Schermrippe mit Salz, Pfeffer und Vadouvan würzen, in Butter rundum anbraten, danach herausnehmen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und im Bratensatz anrösten. Restliches Vadouvan zugeben und das Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rindsuppe aufgießen und das Fleisch wieder einlegen.

Zeitgleich die Rindfleischknochen im Rohr rösten und in den Fond geben. Aufkochen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Mit Backpapier abgedeckt am Herd ca. 2 Stunden schmoren (oder im Rohr bei 160-180 °C Ober/Unterhitze ebenfalls ca. 2 Stunden). Fleisch und Knochen aus dem Fond heben mit Klarsichtfolie abdecken. Den Schmorsaft je nach Intensität einkochen, nur bei Bedarf mit Stärke binden.

Für das Gemüse die Paradeiser einschneiden, für 10 Sekunden in kochendes Wasser legen. Danach in Eiswasser abschrecken und schälen. Paradeiser vierteln, entkernen und in 5 mm-Streifen schneiden. Zucchini mit einem Gemüseschäler in Streifen schälen. Paradeiser und Zucchini mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig Balsamico abschmecken und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern.

Fleisch in Stücke teilen, mit dem Zucchini-Paradeiser-Gemüse auf Teller anrichten und mit frittierter Petersilie garnieren.