

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Geschmorte Rinderwade, geschmorter Knoblauch, warmer Erdäpfel-Vogerlsalat



2 Stunden 40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 10 Personen

1 kg Rinderwade (gut abgehangen), 500 ml Portwein, 500 ml Madeira, 500 ml Rindsuppe, 1 Karotte (in grobe Würfel geschnitten), 1/4 Sellerieknolle (in grobe Würfel geschnitten), 1 Zwiebel (grob geschnitten), 1 Zweig Rosmarin, einige Zweige Thymian, 6 Wacholderbeeren; Salz, Pfeffer, Öl und Butterschmalz zum Braten, Maisstärke zum Binden.

Für den Knoblauch: 100 g Knoblauchzehen (geschält), 3 EL Butterschmalz.

Für den Salat: 500 g Erdäpfel (festkochende Sorte), 250 ml Rindsuppe, Essig, Öl, Salz, Zucker, Senf, 200 g Vogerlsalat.

Zubereitung

Die Rinderwade gut zuputzen und schon am Vortag mit allen angeführten Zutaten in eine passende Schüssel einlegen und marinieren lassen. Am nächsten Tag aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum scharf anbraten. Die Marinade abseihen und das Gemüse in Butterschmalz dunkel rösten. Das Fleisch zugeben und mit der Marinade ablöschen. Zugedeckt im Rohr bei ca. 180 °C etwa 2 Stunden schmoren.

Währenddessen hin und wieder den Flüssigkeitsverlust überprüfen und gegebenenfalls etwas Wasser zugießen. Aus dem Rohr nehmen und das Fleisch kurz abkühlen lassen, damit es sicher besser schneiden lässt. Den Bratensaft abseihen und mit Maisstärke binden. Die dünn geschnittenen Wad-Scheiben in der Sauce warm ziehen.

Die Knoblauchzehen grob schneiden und in Butterschmalz ganz langsam goldbraun rösten. Den Knoblauch mit einem Stabmixer zu einer Creme mixen.

Die Erdäpfel in der Schale auf den Punkt kochen. Ausdampfen und schälen. Noch warm in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit warmer Rindsuppe übergießen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und einer Prise Zucker würzen. Ca. 1 Stunde marinieren lassen und nochmals nachwürzen.

Vor dem Servieren den Erdäpfelsalat mit etwas Rindsuppe erwärmen, den geputzten Vogerlsalat dazugeben und kurz untermengen.

Den geschmorten Knoblauch auf Tellern verteilen, Fleisch darauflegen, Sauce zugießen und Salat darauf anrichten.