

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Sandwich vom Rind, Röhrlsalat, Parmesan, Polenta

2 Stunden 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Beiried (gut abgelegen, ohne Fett und gut zugeputzt), Rosmarin, Olivenöl, Fleur de Sel (Meersalz), Pfeffer.

Für den Röhrlsalat: 150 g Röhrlsalat (Löwenzahn), Salz, Zucker, Balsam-Essig, Olivenöl.

Für die Polenta: 50 g Polentagrieß, 2 EL Olivenöl, 300 ml Gemüsefond, 1 EL Parmesan, 2 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung

Die Beiried mit Pfeffer und Rosmarin in Klarsichtfolie wickeln und im Wasserbad bei 57 °C ca. 2 Stunden ziehen lassen, bis die Kerntemperatur bei 57 Grad liegt.

Den Polentagrieß in einem Topf nicht zu heiß „linden“ (bei niedriger Temperatur anrösten). Mit Gemüsefond aufgießen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Eine gut gekochte Polenta dauert ca. 15 bis 20 Minuten. Mit frisch geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Olivenöl abschmecken. Abschließend noch den Sauerrahm mit dem Stabmixer kurz untermixen.

Das gegarte Fleisch aus der Folie wickeln und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Beiried von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne heben, kurz rasten lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Polenta auf Teller aufstreichen, eine dünne Scheibe Beiried darauflegen. Den Röhrlsalat grob schneiden, mit Salz, Zucker, Balsam-Essig und Olivenöl marinieren und auf das Fleisch geben. Eine weitere Scheibe Beiried auf den Salat legen, mit Fleur de Sel, Olivenöl und frisch geriebenen Parmesan finalisieren.