

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gekochter Rindsbauch mit Krenespuma und Wurzelgemüse

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für den Rindsbauch

- 1 kg Rindsbauch

Für die Suppe

- 1 Zwiebel mit Schale
- 1 Karotte
- 2 gelbe Rüben
- ¼ Knollensellerie
- ½ Lauchstange
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Petersilienzweige
- 2 Liebstöckelzweige
- 10 Pfefferkörner
- 2 Muskatblüten
- 5 Wacholderbeeren
- 3 TL Salz

Für die geschmorten Karotten

- 4 Karotten
- 2 EL Olivenöl

- Salz
- 1 Thymianzweig

Für die Pastinakencreme

- 4 Pastinaken
- 1 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- Salz
- Zucker

Für den Krenespuma:

- 4 mehligke Erdäpfel
- 1 EL Tafelkren
- 100 ml Sahne
- Salz
- Siphonflasche
- 2 N2O-Kapseln

Für die Garnitur

- frischen Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die geschmorten Karotten zuerst das Rohr auf 180° C Heißluft vorheizen. Dann die Karotten schälen und mit Olivenöl und Salz in einer feuerfesten Form marinieren. Einen Thymianzweig darauflegen und die Karotten im vorgeheizten Rohr etwa 20 Minuten weich schmoren.

2. Für den Rindsbauch das Suppengemüse (Zwiebel, Karotte, gelbe Rüben, Knollensellerie, Lauch) in grobe Würfel schneiden und gemeinsam mit den Gewürzen (Lorbeerblätter, Petersilie, Liebstöckel, Pfefferkörner, Muskatblüten, Wacholderbeeren, Salz) und dem Rindsbauch in einen großen Topf geben.

3. Nun das Gemüse und den Rindsbauch mit kaltem Wasser übergießen, bis alles bedeckt ist und bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen. Die sich bildenden Trübstoffe immer wieder mit einem Siebschöpfer abschöpfen. Den Rindsbauch ca. 2 Stunden zusammen mit dem Gemüse köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

4. Für die Pastinakencreme die Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf gemeinsam mit der Butter anschwitzen. Dann leicht salzen und zuckern, die Sahne und das Wasser angießen und zugedeckt bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten weichschmoren. Dann den Deckel vom Topf entfernen und die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen.

Anschließend die Pastinaken mit einem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Sollte diese nicht geschmeidig sein, einfach noch etwas Butter beimengen.

5. Für den Krenespuma die Erdäpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser sehr weich kochen. Das Wasser abgießen und die Erdäpfel mit Sahne aufgießen, den geriebenen Kren hinzugeben und die Erdäpfel mithilfe eines Pürierstabs zu einer dickflüssigen Masse pürieren.

6. Die pürierte Masse nochmal mit Salz abschmecken und danach durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Dann die feine Masse in eine Siphonflasche füllen und zwei N₂O-Kapseln hineindreihen. Die Siphonflasche gut schütteln und im Wasserbad warmstellen.

7. Nun die Suppe durch ein feinmaschiges Sieb abseihen. Das Fleisch auskühlen lassen, damit es sich gut schneiden lässt, und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die geschmorten Karotten aus dem Rohr nehmen und in grobe Stücke schneiden.

8. Zum Schluss die Rindfleischscheiben im Suppenfond erwärmen, dann auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas Suppe übergießen. Die Pastinakencreme und die geschmorten Karotten danebenlegen und das Gericht mit Krenespuma und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren. Servieren und genießen.