

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

Fotocredit: Simeon Baker



Burgunder-Rindsbraten, Erdapfelpüree & Spinat

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für den Rindsbraten

- 1 kg Schulterscherzerl
- Olivenöl zum Anbraten
- 100 g Sellerie
- 100 g Lauch
- 150 g Zwiebel
- 100 g Karotte
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- 4 Lorbeerblätter
- 4 angedrückte Wacholderbeeren
- 1 Rosmarinzweig
- 8 Pfefferkörner
- 400 ml roter Burgunder
- 200 ml roter Portwein
- Rindsuppe
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Maisstärke zum Binden

Quelle: ORF extra

Für das cremige Erdapfelpüree

- 400 g gekochte mehligke Erdäpfel
- 150 g Braune Butter
- 150 ml Milch
- geriebene Muskatnuss
- Salz

Für den Spinat

- 300 g Spinat
- 30 g Schalotten
- Salz
- Butter zum Anbraten
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für den Braten zuerst das Fleisch von allen Seiten in einem Bräter anbraten, herausnehmen und das in grobe Würfel geschnittene Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch, Zwiebel) im Bratrückstand anrösten.

2. Dann das Gemüse leicht salzen und das Tomatenmark, den Thymianzweig, die Lorbeerblätter, die angeführten Wacholderbeeren, den Rosmarinzweig und die Pfefferkörner hinzufügen.

3. Nun alles kurz mitrösten und mit der Hälfte des Rotweines ablöschen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und die zweite Hälfte vom Rotwein angießen. Die Flüssigkeit wieder komplett verkochen lassen und mit Portwein aufgießen. Nochmals zur Gänze einkochen lassen und das Fleisch sowie die Preiselbeermarmelade wieder hineingeben.

4. Nun mit der Rindsuppe auffüllen, sodass der Braten gut bedeckt ist. Den Bräter halb abdecken (mit einem passenden Deckel oder Alufolie) und bei 180° C Ober-Unterhitze für 3 Stunden ins Rohr geben.

5. Für das Erdapfelpüree die gekochten Erdäpfel noch warm durch die Kartoffelpresse pressen und in einer Schüssel mit der Braunen Butter und der Milch vermengen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und durch ein feines Sieb streichen.

6. Anschließend den Bräter aus dem Rohr nehmen und das Fleisch vorsichtig mit einer Fleischgabel herausnehmen, es sollte schön weich sein. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und das Gemüse gut ausdrücken aber nicht passieren. Die Sauce auf etwa zwei Drittel einkochen lassen und wenn notwendig mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden und nochmal mit etwas Salz, weißem Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

7. Für den Spinat die Butter in eine Pfanne geben und die feiwürfelig geschnittenen Schalotten anschwitzen. Dann den Spinat hinzufügen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Nun noch mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Den Spinat vor dem Servieren nochmal gut ausdrücken.

8. Zum Schluss den Rindsbraten in Scheiben schneiden und die Scheiben vor dem Servieren nochmals kurz in der Sauce erwärmen. Dann je eine Scheibe Fleisch mit der Sauce, dem Erdapfelpüree und dem Spinat auf einem flachen Teller anrichten und mit Preiselbeermarmelade garnieren.