

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gegrillte Beiriedschnitte auf cremiger Polenta mit Pilzen

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Beiriedschnitte

- 1,2 kg Beiried im Ganzen
- Senf zum Bestreichen
- Salz
- Pfeffer
- Tafelöl zum Anbraten

Für die Polenta

- 150 g Maisgrieß
- 250 ml Milch
- 250 ml Gemüsesuppe
- 50 ml Sahne
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- eine Handvoll geriebener Parmesan
- Braune Butter

Für die Braune Butter

- 250 g Butter

Für die Pilze

- 400 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Shitake, Kräutersaitlinge, Austernpilze)
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- eine Handvoll Kohlsprossen
- Kräuter nach Verfügbarkeit

Für den Fond (ca. 1,5 Liter)

- 0,5 kg sortenreine Knochen oder Abschnitte vom Rind
- Tafelöl zum Anbraten
- 100 g Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 50 g Lauch
- Speckschwarte oder Abschnitte vom Speck (wenn vorhanden)
- 1/4 l Rotwein
- 2 l Rindsuppe, Gemüsesuppe oder Wasser zum Aufgießen
- Salz oder hausgemachte Suppenwürze
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Ketchup oder Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1/16 l Weinbrand
- 2 EL Worcestersoße
- Petersilienstängel
- Liebstöckel
- Maisstärke zum Binden

Zubereitung

1. Für die gegrillte Beiriedschnitte zuerst das Fleisch von den Sehnen befreien und alle Abschnitte später für den Fond verwenden.

2. Für den Fond für die dunkle Grundsauce die Fleischabschnitte und/oder die Knochen scharf in einer Pfanne in etwas Tafelöl sehr dunkel anbraten. Dann das kleinwürfelig geschnittene Gemüse samt Schale (Zwiebeln, Karotten, Sellerie) ebenfalls dunkel mitrösten.

Tip: Der Bratenansatz „schluckt“ am Anfang viel Öl, daher immer wieder nachgießen, damit sich die Brataromen optimal entwickeln können. Überschüssiges Öl kann am Ende des Kochvorgangs wieder abgeschöpft werden.

3. Den Fond für die dunkle Grundsauce nur mäßig umrühren, wenn sich das Gargut im Kochtopf anlegt und dunkel wird. Dann mit dem Rotwein ablöschen, mit der Suppe (oder dem Wasser) aufgießen und den Röstansatz mit einem Kochlöffel vom Topf lösen.

4. Nun den Lauch, die Gewürze (Pfefferkörner, Kümmel, Majoran, Pimentkörner, Lorbeerblatt) und sehr wenig Salz begeben. Ebenso das Ketchup (oder Tomatenmark), den Senf, den Weinbrand, die Worcestersoße, die Petersilienstängel und die Speckschwarte dazugeben. Die Grundsoße dann etwa 4-6 Stunden reduzierend kochen und im Anschluss durch ein Sieb gießen.

5. Für die Braune Butter (Nussbutter) die Butter in einem Topf schmelzen und bei stärkerer Hitze so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft und der Milchzucker karamellisiert ist. Anschließend durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseihen.

Tipp: Man kann gleich eine Packung Butter (250 g) verarbeiten, da die Nussbutter im Kühlschrank lange haltbar ist.

6. Für die Polenta die Suppe, die Milch, die Sahne und etwas Salz in einem Topf aufkochen lassen. Dann den Maisgrieß einrühren, kurz aufkochen lassen, die Herdplatte ausschalten und die Polenta zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Später die Polenta mit geriebener Muskatnuss, geriebenem Parmesan und brauner Butter (nach Geschmack) verfeinern.

7. Die Beiried nun in vier gleich dicke Tranchen schneiden, je eine Seite mit Senf bestreichen und die beidseitig (zuerst mit der Senfseite nach oben) 2-3 Minuten scharf in einer beschichteten Pfanne in Tafelöl anbraten – anschließend salzen, pfeffern und 10 Minuten bei 120° C Ober-Unterhitze im Rohr rasten lassen. Danach nochmal kurz in der Pfanne nachbraten.

8. Für die Pilze die gewünschten Pilzsorten putzen, kleinschneiden, in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Kräutern nach Verfügbarkeit (z.B. Petersilie) abschmecken. Die Blätter von den Kohlsprossen zupfe, kurz in Pflanzenöl frittieren und danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

9. Zum Schluss die gegrillte Beiriedschnitte mit der cremigen Polenta und den Pilzen gemeinsam mit etwas dunkler Sauce auf einem flachen Teller anrichten und mit den frittierten Kohlsprossenblättern garnieren.