

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Geschmorte Rindsbackerl mit Specklinsen und Austernpilzen

Koch: Stefano Erhart

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch

- 4 Rindsbackerl
- 50 g Butter
- 2 Karotten
- 2 Selleriestangen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Rindfleischknochen
- 1,5 l Rotwein
- 1,5 l Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Maisstärke zum Binden der Sauce

Für die Specklinsen

- 500 g rote Linsen
- 100 g Bauchspeck-Würfel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 300 g Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie, gelbe Rüben)
- 50 g Butter
- Salz
- Wasser

Für die Pilze

- 200 g Austernpilze
- 2 Knoblauchzehen
- eine Handvoll Blattspinat
- 2 EL Butter
- Salz

Für die Garnitur

- Rote-Rüben-Sprossen

Zubereitung

1. Zuerst die Rindsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf in der Butter rundherum anbraten. Sobald das Fleisch Farbe genommen hat, dieses herausnehmen und das gewaschene, geschälte und in kleine Würfel geschnittene Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Stangensellerie, Knoblauchzehen) und die Rindfleischknochen im Bratrückstand goldbraun anrösten. Das Tomatenmark beigegeben, kurz mitrösten und die Rindsbackerl wieder hinzugeben.

2. Im Anschluss mit dem Rotwein ablöschen, alles kurz köcheln lassen, die Kräuter (Thymian, Rosmarin) und Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren) dazugeben und mit dem Wasser aufgießen. Die Rindsbackerl zugedeckt am Herd etwa zwei Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen.

3. Währenddessen für das Topping die Austernpilze in kleine Würfel schneiden und diese gemeinsam mit dem frischen Blattspinat und dem gehackten Knoblauch in einer Pfanne in etwas Butter anbraten und gut vermengen.

4. Für die Specklinsen das feingeschnittene Wurzelgemüse, die Bauchspeck-Würfel, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch in einer Pfanne in etwas Butter anrösten. Anschließend die roten Linsen zugeben, alles gut

verrühren, salzen und mit Wasser bedecken. Die Specklinsen nun so lange kochen, bis sie weich sind (das Wasser müsste bis dahin so weit verdampft sein, dass eine sämige Konsistenz erreicht ist).

5. Nun das Fleisch aus der Schmorsauce heben und in 1-2 cm dicke Tranchen schneiden. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und so lange einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz und der erzielte Geschmack erreicht sind. Danach mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

6. Zum Schluss je zwei Tranchen von den Rindsbackerln auf einem flachen Teller anrichten, die Specklinsen dazugeben und als Topping die Austernpilze mit dem Spinat darauf geben. Etwas Sauce angießen und das Gericht mit frischen Rote-Rüben-Sprossen garnieren.