

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



OX Paillard und Bizochels mit karamellisiertem Speck-Kraut, Pfeffer, Minze und Bergkäse

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die OX Paillard

- 4 dünne Scheiben vom Rinderrücken á 120 g
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl zum Bepinseln
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone

Info: Paillard ist sehr dünn plattiertes Fleisch, was nur sehr kurz und sehr scharf gebraten wird (überwiegend vom Rind oder Kalb). Es muss dünner sein als ein Schnitzel, aber dicker als Carpaccio.

Für die Bizochels

- 300 g Topfen
- 300 g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL gehackte Rosinen

- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das Kraut

- 320 g Kraut
- 80 g Bauchspeck
- 1 TL Kristallzucker
- Salz
- Kümmel (gemahlen)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur

- frische Minze
- gereifter, geriebener Bergkäse

Zubereitung

1. Für die Bizochels den Topfen, das Mehl, die Eier und die gehackten Rosinen in eine Schüssel geben, die Masse mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss würzen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend auf ein Spätzle Brett geben und zirka 5 cm lange, nicht zu dicke, Bizochels in einen Topf in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Bizochels an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig und können mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser gehoben werden.

2. Für das Speck-Kraut das Kraut in sehr feine Streifen und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer schweren Pfanne ohne Fett anbraten, dann das Kraut dazugeben und mit etwas Kristallzucker bestreuen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen, alles gut durchrühren und mit schwarzem Pfeffer, Salz und gemahlenem Kümmel abschmecken.

3. Für das OX Paillard das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und diese jeweils vorsichtig zwischen 2 Stück Frischhaltefolie mit einem flachen Plattiereisen plattieren. Dann die dünnen Fleischscheiben auf einer Seite mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Nun eine Grillpfanne sehr stark erhitzen (bis sie qualmt) und die dünnen Fleischscheiben mit der eingeölten, gewürzten Seite nach unten in die Pfanne legen und sofort die obere Seite einölen und würzen. Dann das Fleisch umdrehen und sofort aus der Pfanne nehmen, kurz warm stellen, so ist es - auch wenn es sehr dünn ist - innen noch leicht rosa und zergeht auf der Zunge.

5. Zu dem entstandenen Bratensatz die Butter in die Pfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Das Fleisch auf dem Teller anrichten, mit der Butter beträufeln

und je nach Geschmack etwas Zitrone dazu reichen. Die Bizochels auf das Fleisch legen, etwas Speck-Kraut darauf geben und das Fleisch zusammenklappen. Das Gericht mit gereiftem, geriebenem Bergkäse und feingeschnittener Minze bestreuen und servieren.