

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pasticada mit selbstgemachten Gnocchi

Koch: Markus Rath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Rinderbraten

- 1,5 kg Beiried
- 150 g Bauchspeck
- Rotweinessig zum Marinieren
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Kristallzucker
- 4 cl Rotweinessig für die Sauce ¼ l Rotwein
- 1,5 l Rinder- oder Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Tomaten
- 10 Dörrpflaumen
- 10 grüne Oliven
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Gnocchi

- 800 g mehliges Kartoffeln mit Schale (ergibt 500 g gegarte Kartoffelmasse)
- 300 g Salz zum Backen
- 60 g griffiges Mehl
- 60 g Maisstärke
- 1 Eidotter
- 15 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butter zum Schwenken

Zubereitung

Am Vortag:

1. Für den Rinderbraten das Fleisch mit der Hälfte des in Stifte geschnittenen Wurzelgemüses (Karotten, Knollensellerie) und dem Bauchspeck spicken – hierfür mit einem Messer mit schmaler Klinge kleine Taschen ins Fleisch schneiden und alles hineingeben. Das Ganze über Nacht in etwas Rotweinessig marinieren.

Am Kochtag

2. Die Tomaten in einem Topf in Salzwasser kurz blanchieren, dann herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abschälen.

3. Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen, salzen, pfeffern und dann in etwas Olivenöl in einen tiefen Topf geben und von allen Seiten kräftig anbraten, danach herausnehmen.

4. Das restliche, in Würfel geschnittene Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerieknolle) mit einem Stück Butter in dem Topf im Bratrückstand vom Fleisch anrösten, dann das Tomatenmark und den Kristallzucker begeben und dies ebenfalls kurz mitrösten.

5. Anschließend mit dem Rotweinessig, dem Rotwein und der Brühe ablöschen, nochmal salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt, die Hälfte der in Streifen geschnittenen Tomaten, Dörripflaumen und Oliven hinzugeben. Das Fleisch wieder einlegen und den Braten zugedeckt etwa 1,5 - 2 Stunden bei 200° C Umluft im Rohr garen.

Tipp: Das Fleisch ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel hineinsticht und sich diese wieder locker löst.

6. Währenddessen für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in der Schale auf ein mit Backpapier ausgelegtes und mit dem Salz bestreutes Blech legen. Die Kartoffeln dann bei 190° C Umluft eine Stunde im Rohr garen.

7. Danach das Blech herausnehmen, die heißen Kartoffeln halbieren, kurz ausdämpfen lassen und mit einem Löffel aus der Schale schaben. Das Kartoffelinnere nun durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und anschließend mit dem griffigen Mehl, der Butter der Maisstärke, den Eidottern und etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

8. Aus dem Gnocchi-Teig eine dünne Rolle formen und mit einer Teigkarte daumengroße Stücke abstechen. Diese zu kleinen Kugeln formen und über einer Gabel oder ein Gnocchi-Holz Gnocchi rollen. Die Gnocchi in einem Topf in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach abschöpfen und direkt in eine Pfanne mit der Butter geben und durchschwenken.

9. Nach Ende der Garzeit den Topf aus dem Rohr nehmen, das Fleisch herausnehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren. Dann die restlichen Oliven, Dörrpflaumen und Tomaten in die Sauce geben. Sollte die Flüssigkeit zu sehr verdampfen, einfach mit etwas heißem Wasser nachfüllen.

10. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und diese dann noch etwa 10 Minuten in der Sauce weiterköcheln lassen.

11. Zum Schluss je zwei Tranchen vom Rinderbraten auf einem flachen Teller anrichten, etwas Sauce angießen und die Gnocchi dazu servieren.