

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rosa Beiried vom Rind mit Rösti, Lauch, Babykarotten und Pfefferjus

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch

- 4 Scheiben Beiried á 180 g
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Gewürzmischung (aus Salz, Pfefferkörnern, Paprikapulver, Wacholderbeeren, Senfkörner, getrocknetem Thymian und Rosmarin – alles fein gemahlen)
- 150 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe

Für das Rösti

- 1,5 kg geschälte, rohe Kartoffeln
- 100 g Maisstärke
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer

- geriebene Muskatnuss
- Pflanzenöl zum Abraten
- 2 EL Butter zum Anbraten

Für den Lauch

- 2 Stangen Lauch (grüner Teil)
- 20 ml Wallnussöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Babykarotten

- 4 Babykarotten (mit Grün)
- 20 g Butter
- 15 g Kristallzucker
- Salz

Für den Pfefferjus

- 40 g Butter
- 100 g Pfefferkörner (Grün in Lake)
- 40 g Zwiebelwürfel
- 20 g Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 125 ml Obers
- 200 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

frische Kräuter (Rosmarin oder Thymian)

Zubereitung

1. Für das Fleisch die Beiried-Scheiben gut mit der Gewürzmischung würzen und in einer Pfanne in dem Sonnenblumenöl von beiden Seiten nur kurz scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz rasten lassen.
2. Für den Pfefferjus im Bratrückstand die Zwiebelwürfel in etwas Butter leicht braun anschwitzen, dann die Pfefferkörner ohne Lake dazugeben, das Tomatenmark einrühren und mit Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein fast verkocht ist, mit dem Gemüsefond aufgießen, das Obers zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.
3. Für die Rösti die Kartoffeln halbieren, in einen Topf mit Salzwasser geben und etwa 15 Minuten köcheln lassen (oder dämpfen). Achtung, sie müssen noch fest

sein! Dann die Kartoffeln abseihen und mit einer Reibe grob in eine Schüssel reiben. Die Maisstärke, die Eier sowie etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss dazugeben. Nun ein Blech mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse gleichmäßig dick hineindrücken und leicht anpressen. Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken (muss dicht sein) und 25 Minuten im Dampfgarer dämpfen. Die Rösti auskühlen lassen, aus dem Blech nehmen, in 10 cm lange Rechtecke schneiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl und Butter knusprig anbraten, danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Babykarotten schälen, aber das Grün nicht entfernen! Die Karotten in einem Topf in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Den Lauch halbieren, in 5 cm lange Stücke schneiden und diese in einer Pfanne in dem Walnussöl kurz, aber stark anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Babykarotten, die Butter, den Kristallzucker und etwas Salz begeben und das Gemüse durchschwenken.

6. Nun für die Beiried-Scheiben die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, den Rosmarin und den Thymian sowie eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und die Beiried-Scheiben hineinlegen. Diese immer wieder mit einem Löffel mit der aromatisierten Butter übergießen. Die Beiried sollte ca. 54 °C Kerntemperatur für den Gargrad „medium“ haben.

7. Zum Schluss 2 Rösti auf einem flachen Teller anrichten, eine Beiried-Scheibe daraufsetzen und die Babykarotten und den Lauch oben darauflegen. Den Pfefferjus angießen und das Gericht mit frischen Kräutern garnieren.