Brasato di Manzo al Barbera

ZUTATEN :

1	Schulterfilet (falsches Filet) vom Rind ca. 1200 Gramm
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Butter
	Mehl
200 ml	Rinderjus (alternativ 400 ml Rinderfond auf die Hälfte reduzieren)
350 ml	Barbera aus dem Piemont (oder ein anderer kräftiger italienischer Rotwein)
1 TL	Tomatenmark
1/8	Sellerieknolle (gewürfelt); alternativ gleichviel Petersilienwurzel
2	Karotten (gewürfelt)
2	Zwiebeln (grob zerschnitten)
10 g	getrocknete Steinpilze
1	Knoblauchzehe (halbiert)
6	Wachholderbeeren (angedrückt)
1 TL	Senfkörner
3 St.	Petersilie
4 Zw.	Thymian
1 Zw.	Rosmarin
1	Lorbeerblatt
6 cm St.	von der Schale einer Orange (Bio)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 - 2 TL	Rinder-Demiglace
1 - 2 EL	Barbera
2 TL	Beurre manie (Mehlbutter)

1 VORBEMERKUNG: Die Krönung für ein Festmenü als secondo piatto. - Es empfiehlt sich, den Braten am Vortag vorzubereiten. Der Braten ist ungemein zart. Erkaltet lässt er sich bedeutend besser portionieren. Dazu vorzugsweise mit einem Elektromesser arbeiten. - Portionierten Braten dann nur noch vor dem Servieren in der Sauce 15 Minuten behutsam erwärmen und durchziehen lassen. Die Zubereitung des Gerichtes am Tag des Servierens dauert dann nur max. 20 Minuten.

2 BRASATO DI MANZO: Schulterfilet 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. – Backofen auf 120 ° C vorheizen. – Gemüse putzen und vorbereiten. Aus Petersilie, Rosmarin, Thymian und Orangenschale ein Bouquet garni binden. Gewürze und Pilze bereit stellen. – Das Schulterfilet waschen, trocken tupfen und sauber parieren.

3 Schulterfilet rundum leicht Mehlen, überschüssiges Mehl abklopfen. In einem entsprechend großen Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen. (Ich verwende zum anbraten Olio Carli tradizionale, da es teils raffiniertes Olivenöl enthält und darum bedeutend stärker erhitzt werden kann, als kalt gepresstes Olivenöl). – Das Schulterfilet rundum gut anbraten, damit es eine schöne Kruste erhält. Dann heraus nehmen und von allen Seiten leicht salzen und pfeffern.

In den Schmortopf zum Bratensatz die Butter geben und auslassen. Das vorbereitete Gemüse zugeben und anrösten lassen. Tomatenmark zugeben und noch 2 Minuten unter rühren anschwitzen. Das Gemüse mit 350 ml Barbera ablöschen und 5 Minuten etwas einköcheln. Den Rinderjus zugießen. Braten in den Schmorfond geben und Bouquet garni einlegen. – Bräter oder Schmortopf mit einem Deckel fest verschließen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Den Braten bei gleichmäßigen 120° C fünf Stunden im Ofen butterzart (nicht kürzer!) sanft schmoren.

4 Braten aus dem Schmorfond heben. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf geben und das Gemüse gut ausdrücken. Den Braten im Schmorfond abkühlen lassen.

5 Am nächsten Tag den Braten in Portionsstücke oder Scheiben schneiden in im Schmorfond 15 Minuten erwärmen. Heraus heben, warm halten, den Fond aufkochen und mit Mehlbutter leicht binden. Evtl. mit einem Esslöffel Babera noch aromatisieren und mit etwas Rinder-Demiglace abschmecken.

BEILAGEN-EMPFEHLUNG: Glaciertes Gemüse der Saison und Parmesan-Kartoffelpüree. (BILD)

WEINEMPFEHLUNG: Natürlich ein Barbera aus dem Piemont: Ein Farina Silenzio Terre di San Quirico 2011 passt vorzüglich zum Hauptakteur.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.