Rinderschmorbraten in Balsamico di Modena

Kartoffelplätzchen, karamellisierte Tomaten

Brasato di Manzo al Balsamico di Modena
Frittelle di Patate, Pomodori caramellati

Butterzarter Schmorbraten mit fulminanter herzhafte Sauce – ein klassisch-sonntäglicher Bratengang

ZUTATEN :

1,5 kg	Schulterfilet vom Rind *(falsches Filet)*
1 – 2 EL	Butterschmalz
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Mehl
3	Karotten *(grob geschnitten)*
¼	kleiner Knollensellerie *(grob geschnitten)*
2	weiße Zwiebeln *(grob geschnitten)*
30 g	Tomatenmark
100 ml	Balsamico di Modena *(von Mazzetti, Qualität 3 Weinblätter)*
800 ml	Bratenfond *(2 Gläser)*
1	Bouquet garnie *(4 Petersilienzweige, 1 Rosmarien- 4 Thymianstengel, 1 Steifen Zitronenschale, 2 Lorbeerblätter)*
1 EL	eiskalte Butterwürfel

6 Personen

1 Das Schulterfilet gut parieren, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einem schweren Schmortopf das Butterschmalz auslassen und das vorbereitete Fleisch bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten rundum gut anbraten. – Fleisch heraus nehmen und auf eine bereitgestellte Platte legen.

2 Die vorbereiteten Gemüse in den Topf geben und 10 Minuten anrösten. Öfter durchrühren. damit die Zwiebel nicht zu braun wird. Tomatenmark unterrühren und noch 2 Minuten rösten. Wenn alles schön Farbe bekommen hat, mit Balsamico ablöschen und fast gänzlich einkochen. Alles mit Bratenfond auffüllen und aufkochen. – Das Schulterfilet und das Bouquet garni einlegen, mit einem Deckel verschließen, Hitze reduzieren, so dass der Schmorbraten nur in einem leicht simmernden Fond liegt. Es genügt meist sehr geringe Hitze. – Das Fleisch 3½ Stunden sehr sanft schmoren.

3 Nach der Schmorzeit das Fleisch aus dem Schmorfond heben. – Diesen durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. (Schmorgemüse entsorgen) – Man erhält etwa 1,2 – 1,3 Liter Schmorfond. Einen Liter Fond abmessen, in eine Kasserolle geben und bei mittlerer Hitze einreduzieren, bis bis dieser leicht sämig ist. (etwa 300). Dies dauert etwa 45 Minuten. – In diese sehr feine konzentrierte Sauce kurz vor dem servieren die Butterwürfel einschwenken und evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Schmorbraten,10 Minuten bevor die Sauce vollendet wird, in ansehnliche Scheiben oder Stücke schneiden und in dem restlichen Schmorfond sanft erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce nappieren und mit Beilagen nach Wahl servieren. Restliche Sauce separat dazu servieren. – Sehr gut passen dazu Kartoffelplätzchen und kleine karamellisierte Cherry-Tomaten.

© 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.