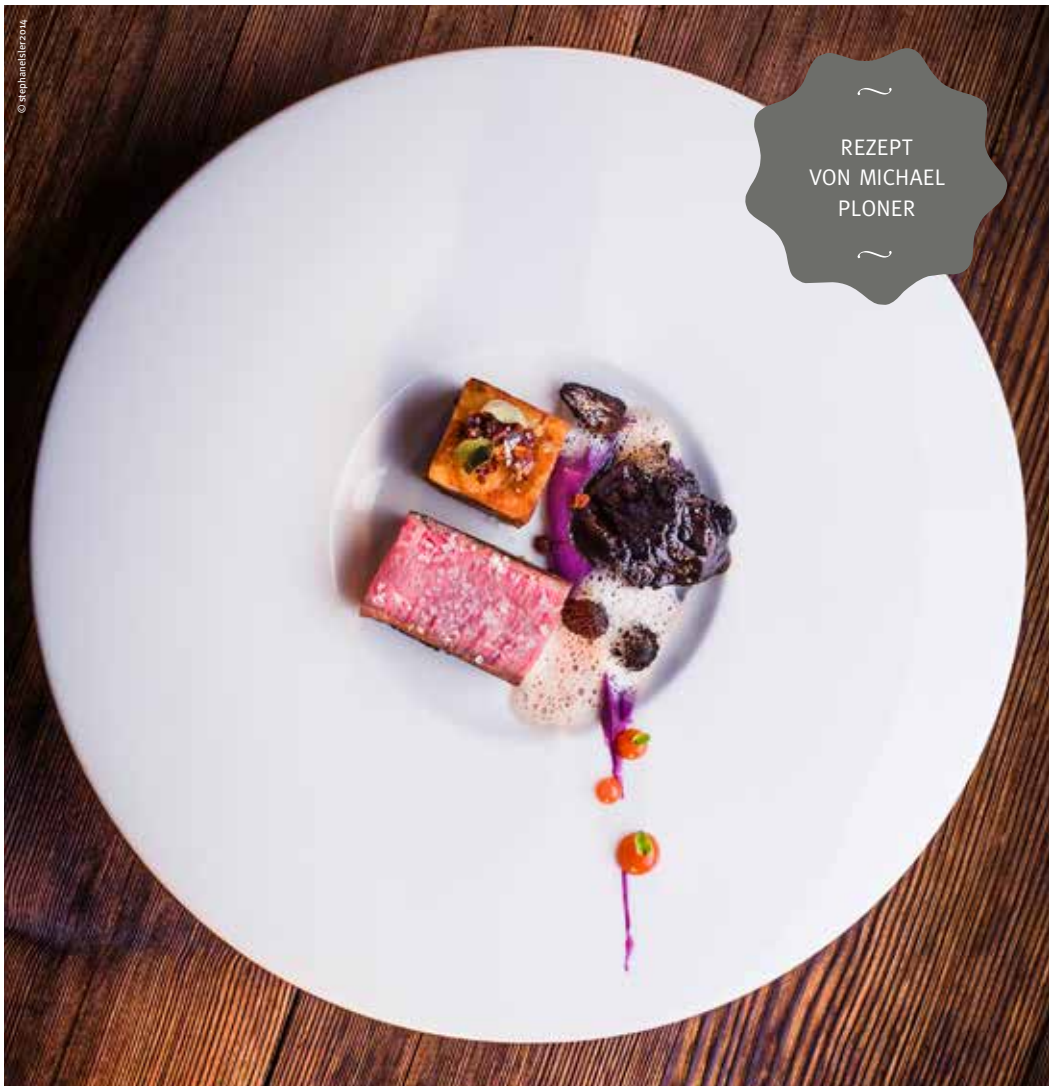


REZEPT
VON MICHAEL
PLONER



Zweierlei vom Rind.
Rotkraut, Hagebutte
& Brezen.
~

Wir sind Rind.

Rinderbackerl

2 Stück Rinderbacken
1 l brauner Grundfond
300 ml Rotwein
150 ml roter Portwein
200 g Wurzelgemüse
100 g Zwiebel

Die Rinderbacken zuputzen und scharf anbraten. Zuerst das Wurzelgemüse und danach die Zwiebel bei 180 °C goldbraun rösten. Danach in einen Schmortopf umfüllen und mit Tomatenmark, Honig und Knoblauch aromatisieren. Mit Rotwein und Portwein immer wieder ablöschen und mit dem Grundfond aufgießen. Die Backen dazugeben und bei circa 200 °C mit Deckel weich schmoren. Die Soße durch ein feines Sieb abseihen, wenn nötig etwas binden.

Filet

400 g Rinderfilet
1 Zweig Rosmarin

Das Filet parieren, mit Pfeffer, Olivenöl und Rosmarin einreiben, ziehen lassen, kurz vor dem Servieren scharf anbraten und bei 120 °C auf circa 48 °C Kerntemperatur bringen. Rasten lassen, in einer Pfanne mit Butter und Kräutern kurz „arrosieren“, mindestens 15-20 Minuten rasten lassen.

Morchelschaum

100 ml Jus (von den Backerl)
50 ml Milch
Salz, Pfeffer
10 Stück Morcheln

Die Morcheln putzen und in dem erwärmten Jus und der Milch ziehen lassen. Danach die Morcheln herausnehmen, extra etwas anbraten und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Rotkraut-Mousseline

200 g Rotkraut (klassisch zubereitet mit Rotwein, Sternanis, ...)

Das Rotkraut etwas erwärmen und im Thermomix oder in einem Aufsatzmixer fein mixen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Hagebutten-Gel

50 g Hagebutten-Püree
(alternativ auch sehr gut mit Äpfeln und Birnen)
10 g Zucker
1 Prise Salz
Schale einer Bio-Zitrone

Alles miteinander vermischen und zum Verdicken mit einer Prise Xantan vermischen, falls nötig.

Brezelnknödel

200 g Laugenbrezen (in Scheiben geschnitten)
100 ml Milch
50 g Zwiebel
1 Prise Muskat
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
20 g braune Butter
1-2 Stück Eier
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung wie Semmelknödel.



Guten Appetit wünscht

