

# RINDERBRATEN MIT PARMESANKRUSTE, KRÄUTERSEITLINGEN UND TOMATEN-BÄRLAUCH SALAT

## RINDERBRATEN MIT PARMESANKRUSTE, KRÄUTERSEITLINGEN UND TOMATEN- BÄRLAUCH SALAT

Eigentlich wollte ich erstmal keine Braten mehr machen... der Sommer sollte doch kommen! Grillen, leichte Sommerküche, das war der Plan. Sieht das Wetter scheinbar anders und so hatte Bessere Hälfte leichtes Spiel mit seinen Argumenten für einen Braten. Dazu kam, dass uns im Frischeparadies ein riesiger Rinderschäufelbraten angelacht hat. Wer kann da schon widerstehen? Wir nicht und so wurden kurzerhand auch noch Bärlauch, Kräuterseitlinge, Kumato-Tomaten, Ochsenherzen und gelbe Strauchtomaten in den Korb gelegt. Dazu hat sich dann noch das Eine oder Andere Leckerchen gesellt - hätte ich dabei geahnt wie sehr ich mich an der Kasse über die Dame hinter derselben ärgern würde wäre mein Einkauf vermutlich deutlich kleiner ausgefallen. Egal - bevor mein Puls wieder auf 180 geht gibt es hier das Rezept für einen wirklich leckeren, super zart geschmorten und mit einer wunderbaren Kruste überbackenen Rinderbraten.



### Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Schäufelbraten vom Rind

Salz

4 Knoblauchzehen

3-4 Zweige Rosmarin

3 EL süßer Senf

Olivenöl

1 Zwiebel

1/2 Apfel

2 Tassen Wasser

100g Butter

300g Brot (hier Spreewaldkruste)

Pfeffer & Salz

50-60g Parmesan

200ml trockener Rotwein

Beilagen:

Kartoffeln

1 Kräuterseitling pro Person

Pfeffer & Salz

Salat:

2 Kumato Tomaten

1 Oxsenherz

2 gelbe Strauchtomaten

4 rote Strauchtomaten

1/2 Bund Bärlauch

3 EL Steinpilzöl

1 EL guter Balsamico

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Als kleine Warnung vorweg – der Braten dauert 3,5 Stunden. So, nachdem das jetzt geklärt wäre kann es ja losgehen. Wie Eingangs erwähnt ist unser Braten riesig, er hat 2,6 kg. Das ist für uns zwei natürlich viel zu viel. Also wird das Fleisch halbiert und eine Hälfte in unserem winzig kleinen Tiefkühler eingefroren.



Ich habe ihn in etwa da durchgeschnitten wo das Fleischstück schmaler wird. So habe ich zwei gleichmäßige Teile. Dann wird der Knoblauch geschält und die Zehen halbiert, besonders große Stücken können auch nochmal geteilt werden. Jetzt habe ich 10 Knoblauchstifte. Die sollen im Fleisch versenkt werden, also steche ich mit einem kleinen spitzen Messer tief in den Braten. In diese Tasche wird dann der Knoblauch gesteckt.



So werden nacheinander alle Knoblauchzehen versenkt.



Jetzt wird der Braten erst etwas trocken getupft und dann rundherum gesalzen. Im Bräter erhitze ich ein wenig Olivenöl und brate das Fleisch von allen Seiten an. Dabei wird es schön braun.



Dann nehme ich den Bräter von der heißen Herdplatte und bestreiche das Fleisch oben und an den Seiten großzügig mit süßem Senf. Den Rosmarin fein hacken und ebenfalls darüber geben.



Die Zwiebel vierteln, den Apfel entkernen und ebenfalls in Viertel aufschneiden. Beides zusammen mit 2 Tassen Wasser in den Bräter legen, den Deckel aufsetzen und bei 180°C für 3 Stunden in den Ofen schieben. Bis später dann....



Nach 2,5 Stunden bewege ich mich zurück in die Küche. Die Wohnung duftet mittlerweile wunderbar nach unserem Braten. Ich bereite jetzt nur den Tomatensalat vor.



Dafür schneide ich alle Tomaten in Scheiben, Würfeln, Spalten auf - so wie ich gerade Lust habe, Hauptsache nicht alle gleich... auch wenn das geschmacklich natürlich keinen Unterschied macht. Die Tomaten kommen dann in ein Sieb und werden kräftig gesalzen. Über der Salatschüssel abtropfen lassen. Die Tomaten verlieren bei mir gut und gerne 300ml Wasser. Dadurch schmecken sie später intensiver.



Bessere Hälfte wird zum Kartoffelschälen eingeteilt. Das macht er ganz wunderbar. Der Braten ist jetzt 3 Stunden im Ofen und ich setze zum Endspurt an. Dazu hole ich den Braten aus dem Ofen. Das Brot wird von der Rinde getrennt, das Innere wird zerbröseln und mit der Butter und dem fein geriebenen Parmesan verknetet. Dieser „Teig“ kommt auf den Braten, der wird dann zurück in den Ofen geschoben - diesmal mit reiner Oberhitze / Grillfunktion.



Die Kartoffeln würfeln und in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Das dauert hier ca. 12 Minuten. Die Tomaten mit Pfeffer und Salz abschmecken, den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Balsamico und Steinpilzöl kommen erst direkt vor dem Servieren an den Salat.

Jetzt schneide ich die Kräuterseitlinge ganz dünn auf und brate sie nacheinander in etwas Öl an. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Pilze sollen dabei nicht übereinander liegen. Einmal wenden damit sie

auch von der anderen Seite leicht gold-braun werden. Die fertigen Portionen stelle ich auf einem kleinen Teller beiseite. Wenn alle Pilze fertig sind kommen sie kurz zurück in die Pfanne damit sie schön heiß sind wenn sie auf den Teller dürfen.

Den Braten hole ich aus dem Ofen und lasse ihn kurz ruhen (4-5 Minuten).



Der Bräter ist jetzt voll mit Fett. Das gieße ich vorsichtig weg, dann löse ich den Bratensatz mit 1 Tasse Wasser und überführe Bratensauce und Zwiebel/Apfel in einen kleinen Topf. Aufkochen, den Wein dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Konsistenz ist perfekt - da muss nix mehr abgebunden werden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Braten vorsichtig in Scheiben aufschneiden und zusammen mit Kartoffeln und Pilzen auf den Teller legen. Das Fleisch ist wirklich super zart geschmort und die Kruste ist leicht kross, aber nicht trocken geworden. Über die Kartoffeln kommt die leckere Sauce. Der Tomatensalat bekommt ein schnelles Dressing aus Steinpilzöl und unserem guten Balsamico aus der Toskana.



Den Salat gebe ich nicht mit auf den Teller sondern richte ihn in kleinen Schälchen an.

Aus den Bratenresten und der verbliebenen Bratensauce habe ich übrigens am nächsten Tag eine leckere Pasta gezaubert und ein paar hauchdünn aufgeschnittene Scheibchen sind auf meiner Stulle (Brot) gelandet.

Greift zu!

