

RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

Für dieses Rezept habe ich einen Rinderbraten flach aufgeschnitten, ihn mit einer Creme aus Frischkäse, Bärlauch und Champignons bestrichen, mit Parmesan belegt und wieder eingerollt. Für 90 Minuten ging es dann ab in den Ofen und schon konnte der Rinderrollbraten mit grünen Bohnen und einem Kartoffel-Bärlauch Püree serviert werden. Und falls Bärlauch gerade keine Saison hat könnt ihr auch einfach Schnittlauch nehmen und das Ganze mit einem klassischen Kartoffelpüree kombinieren. Sehr lecker!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1,5 kg Rinderbraten aus der Hüfte

3 EL Frischkäse

40g Bärlauch oder Schnittlauch

4 Champignons

2 Knoblauchzehen

ca. 15g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

Küchengarn oder Zahnstocher

Olivenöl

2 gehäufte TL grüner Pfeffer (eingelegt)

6 rote Schalotten

1 EL Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)

5 Nelken

300 ml trockener Rotwein

500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 EL Saucenbinder für dunkle Saucen

Für die Bohnen:

150g Buschbohnen

1 kleine Hand voll Speckwürfel

2 EL Butter

Pfeffer & Salz

Für das Püree:

200g Kartoffeln

1 El Butter

100 ml Milch

4 EL Bärlauchcrème (Reste von der Rinderbratenfüllung)

Muskat

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Der erste Schritt beginnt bei der Auswahl des Bratens. Da ich ihn aufrollen wollte musste er gleichmäßig in Dicke und Form sein, sonst hätte das nicht geklappt.



Mit einem großen scharfen Messer setze ich jetzt so an, dass ich in etwa das obere Drittel vom Braten flach aufschneide. Wichtig: Nicht zu weit an die Kante schneiden! Das eingeschnittene Stück aufklappen.

Schnittrichtung (für Linkshänder) ->



Den Braten jetzt so ausrichten, dass man das Messer wieder gut ansetzen kann (also um 180° drehen) und auf Höhe der aufgeklappten Fleischbahn den Weg wieder zurück gehen.

Schnittrichtung ->



Das Fleisch ein bissl beiseite schieben und die Champignons fein hacken. Den Bärlauch in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit dem Frischkäse in den

Mixer geben.



Solange mixen, bis eine gleichmäßige feine Creme entstanden ist. Diese kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Fleisch damit einstreichen. Den Rest der Creme für das Kartoffelpüree beiseite stellen. Vom Parmesankäse dünne Scheiben abschneiden.



Die Parmesanscheibchen auf der Creme verteilen.



Dann den Braten wieder so einklappen, wie er ursprünglich war.



Dann entweder mit Küchengarn einknüpfen oder mit Holzspießchen fixieren.



Jetzt etwas Olivenöl in den Bräter geben und auf dem Herd stark erhitzen. Die Schalotten schälen und in das Öl geben. Kurz anbraten lassen und mit Rotwein ablöschen. Den Wein stark reduzieren lassen. Wacholderbeeren, grüne Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben.



Sobald der Wein eine Sirup-artige Konsistenz hat kommt das Fleisch in den Bräter und ich gieße das Ganze mit der Brühe auf. Den Braten nochmal mit Pfeffer und Salz würzen. Dann den Bräter abdecken und bei 180°C für 90 Minuten in den Ofen schieben. Alle 30 Minuten mit Saft aus dem Bräter übergießen.



Nach ca. 60 Minuten geht es mit den Beilagen weiter. Die Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in einem Topf mit Salzwasser gar gekocht.

Die Bohnen werden geputzt und in 3-4 cm lange Stücke geschnitten. Kurz (4 Minuten) in Salzwasser blanchieren und dann kalt abschrecken.



Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Auf dem Herd bei niedriger Temperatur Butter und Milch einrühren. Mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Dann die restliche Bärlauchcrème einrühren und nochmal abschmecken.

In der Bohnenpfanne die Speckwürfel mit Butter anbraten. Dann die Bohnen dazugeben. Die Hitze reduzieren (Stufe 5 von 9) und noch 3 Minuten braten lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Jetzt den Braten aus dem Bräter heben und kurz ruhen lassen. Die Bratensauce abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Saucenbinder einrühren und kurz aufkochen. Den Braten aufschneiden und mit Bohnen und Püree anrichten. Dann noch etwas Sauce darüber geben.

Guten Appetit!

REHBRATEN IN ROTWEIN MIT HALBEN BACKKARTOFFELN UND ROTKOHLE

Als ich dieses Rezept für meinen Rehbraten in Rotwein nach gut fünf Jahren auf die „neu-kochen-Liste“ gesetzt habe waren da eine Menge Fragezeichen mit im Spiel. Eines war: warum genau habe ich dieses Stück Fleisch 5 Tage lang in Rotwein eingelegt? Ich hatte selbst den Vermerk im Rezept, dass ich das Reh nur deshalb so lange durchgeschmort habe weil mir das nach fünf Tagen einfach sicherer war – aber als ich es jetzt neu aufgelegt habe waren mir gut 24 Stunden einfach genug. Punkt aus – und dafür wurde das Fleisch bei geringer Temperatur medium gegart. Ansonsten hat sich nicht viel verändert... außer, dass die Fotos jetzt deutlich appetitlicher aussehen – oder was meint ihr?

Damals war dieses Stück Wild übrigens der Hauptteil einer zerlegten Keule. Der kleinere Teil wurde zu Reh mit Salzkartoffeln und Granatapfelsauce verzaubert, mit den Resten gab es ein Wild-Stroganoff.



Zum Vergleich das Foto von 2012:



Nachdem der Rehbraten nun also in einem Sud aus Rotwein mit Balsamico Essig, Lorbeerblättern, Anissterne, Nelken und Wacholderbeeren im Kühlschrank geschlummert hat geht es endlich los...

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

800g Reh (Fleisch aus der Keule), alternativ gehen auch Hirschsteaks

1 Flasche Rotwein, trocken (alternativ geht auch alkoholfreier Rotwein + 4cl mehr Balsamico)

4 cl Balsamico Essig

3 frische Lorbeerblätter

2 Anissterne

6 Nelken

10 Wacholderbeeren

1 große Zwiebel

3 EL Butter (2 EL um den Braten anzubraten, 1 EL für die Kartoffeln)

4 Zweige Rosmarin (3 zum Fleisch, 1 für die Kartoffeln)

Pfeffer und Salz

4-5 große Kartoffeln

2 gute Esslöffel Preiselbeeren

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

3 Pimentkörner

1 1/2 EL Essigessenz oder ca. 4-5 EL heller Speiseessig (z.B. Balsamico bianco)

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 Glas Rotwein (mit oder ohne Alkohol)

1/4 L Wasser

2 EL Schmalz (wer keinen Schmalz hat: Butter geht auch)

1 Apfel, z.B. Boskop

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer bei Bedarf zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Dieses Gericht braucht ungefähr 24 Stunden Vorbereitungszeit.

Den Wein mit den Lorbeerblättern, Nelken, Anissternen, Wacholderbeeren und dem Essig aufkochen. Den Rotweinsud komplett abkühlen lassen. Das Fleisch in einen kleinen Bräter legen und mit dem Gewürzrotwein übergießen. Es sollte komplett bedeckt sein. Den Bräter in den Kühlschrank stellen. Nach der Hälfte der Zeit wende ich das Fleisch einmal, ansonsten braucht es aber keine weitere Aufmerksamkeit.

Am Kochtag:

Für den Rotkohl zuerst den Kohl ganz fein schneiden oder reiben. In einem großen Topf die

geschälte und fein gewürfelte Zwiebel im Schmalz anbraten. Den Kohl mit in den Topf geben. Lorbeerblätter, Nelken und Pimentkörner dazugeben und alles mit dem 1/4 Liter Wasser, Essig und Rotwein aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (hier Stufe 8 von 14) im offenen Topf köcheln lassen. Den Apfel kleinschneiden und untermengen.

Der Apfelrotkohl muss jetzt ca. 1,5 Stunden köcheln. Dabei immer den Flüssigkeitsspiegel im Auge behalten und umrühren damit nichts anbrennt. Am Ende den Kohl abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Essig, Salz, Zucker oder Pfeffer verfeinern.

Für den Rehbraten:

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und rundum trocken tupfen. Den Rotweinsud in einen kleinen Topf umfüllen und den Topf mit etwas Küchenpapier trocken wischen. Die Butter hinein geben und auf dem Herd erhitzen.

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Ganz unten in den Ofen ein Backblech mit Wasser schieben.

Eine geschälte und geviertelte Zwiebel und die Rosmarinzwige dazugeben. Das Fleisch einer Prise Salz einreiben und ebenfalls in den Bräter legen.



Das Fleisch im Bräter rundum anbraten. Den Bräter in den Ofen schieben – ich arbeite mit einem Fleischthermometer und stelle eine Zieltemperatur / Kerntemperatur von 60°C. Dafür ist das Fleisch bei mir gut eine Stunde im Ofen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln halbieren oder in Fingerdicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln mit etwas Salz würzen und mit einem Stückchen Butter und etwas Rosmarin in ein Alufoliepäckchen wickeln.

Im Ofen nach etwas Platz suchen – da steht ja schon der Bräter – wenn ihr auch mit Drehen und Wenden nicht wirklich Platz findet folgender Trick: den Deckel vom Bräter umdrehen und die Folienpäckchen einfach zum Garen in die Schale legen. Dazu sollte man ihnen aber knapp 60 Minuten Zeit geben weil wir ja nur 80°C haben. Nach 60 Minuten können die Kartoffeln ausgepackt werden. Der Bräter mit dem Fleisch wird dann vermutlich aus dem Ofen genommen und die Temperatur auf 220°C erhöht. Die Kartoffeln weit oben im Ofen goldbraun backen.

Das Fleisch im abgedeckten Bräter 5-10 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit aus dem Bratensaft, einem Glas vom Rotweinsud und ca. 3 TL Preisselbeeren ein Sauce zaubern. Kurz aufkochen, den Rosmarin entfernen, die Zwiebeln mit dem Stabmixer pürieren und die Sauce mit 2 TL kalter Butter etwas abbinden. Das Fleisch tranchieren und zusammen mit Rotkohl und Kartoffeln anrichten. Etwas Sauce und einen Klecks Preisselbeeren mit auf den Teller geben und fertig ist der Rehbraten in Rotwein mit halben Backkartoffeln und Rotkohl.

Viel Spaß beim probieren!



WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

Ein Wildschweingulasch mit Spätzle ist an an kalten Herbst- und Wintertagen pures Soulfood – langsam geschmort, fein gewürzt und das Fleisch zerfällt förmlich auf der Zunge weil es so zart ist.

Wenn dazu dann noch leckere Spätzle in der traumhaften Sauce baden dürfen bleiben keine Wünsche offen. Ich habe keinen Schnellkochtopf verwendet, daher muss man hier auch ein wenig Zeit einplanen. Alles in Allem hat das Gulasch etwas über 2,5 Stunden geköchelt. Dafür wurde man aber auch mit wunderbar zartem Wildschweinfleisch belohnt!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

1 kg Wildschwein (aus der Keule)

1 EL Butter zum anbraten und je nach Geschmack noch 1 EL Butter später für die Spätzle

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 frische Lorbeerblätter

6-7 Wacholderbeeren

3-4 Nelken

1 EL Majoran

frisch gemahlener Pfeffer & Salz

500 ml trockener, kräftiger Rotwein

200 g Champignons

1 Dose geschälte Tomaten (400g)

200ml Wasser

2 TL Paprikapulver (edelsüß)

2 EL Tomatenmark

1 TL Crème fraîche pro Portion

2 TL Wildpreiselbeeren pro Portion (je nach Geschmack, kann auch weg gelassen werden)

400g Spätzle

ZUBEREITUNG:

Vorab - ich habe einen mittelgroßen, gusseisernen Topf* verwendet. Wichtig ist, dass man den entsprechenden Topf später bei 160°C Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen kann.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter im Topf erhitzen und das Fleisch rundum scharf in der Butter anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben, die Hitze reduzieren und beides sanft anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem kleinen Teller beiseite stellen.

Die Pilze vierteln und im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, die Nelken und den Majoran mit in den Topf geben und alles rundum schön anrösten.

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und alles mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen und die Tomaten mit einem extra Schluck Wasser dazu geben. Das Gulasch mit Pfeffer würzen, den Deckel auf den Topf setzen und alles für 2,5 Stunden in den Backofen schieben. Gelegentlich umrühren.



Rechtzeitig vor Ende das Salzwasser für die Spätzle aufsetzen (je nach Geschmack kann man natürlich auch Klöße, verschiedene Nudeln oder Reis machen). Die Spätzle hinein geben und nach Packungsanleitung garen. Sobald die Spätzle gar sind abgießen und zurück in dne Topf geben. Mit einem Esslöffelchen Butter verfeinern.

Das Gulasch aus dem Ofen holen und noch ein letztes Mal abschmecken. Erst jetzt kommt Salz an das Gulasch. Dann das Wildschweingulasch mit Spätzle anrichten und auf jede Portion einen Teelöffel Crème fraîche geben. Man kann die Crème fraîche auch vorher ins Gulasch geben, ich persönlich finde es so etwas netter angerichtet. Dann kann man noch je nach Geschmack 1-2 TL Preiselbeeren auf den Teller geben, für mich persönlich passen die einfach herrlich zum Wildschwein.



Dazu ein schöner kräftiger Rotwein - ein wunderbares Essen für die kältere Jahreszeit!





© katha-kocht.de