

Schulter vom US-Beef an Parmesan

Personen: 8 | Autor: Sansibar Chefkoch Dietmar Prieue | Kategorie: Rind | Zeit: 60 Minuten



Zutaten

Für die Rinderschulter

- 1,2 kg Rinderschulter vom US-Beef (Morgan Ranch US Beef Top Blade Roast)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL neutrales Pflanzenöl, Butterschmalz oder original Wagyu Fett
- 4 Schalotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 Karotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 1/2 Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 EL Tomatenmark
- 500 ml trockener Rotwein
- etwas Speisestärke

Für die Parmesankruste

- 160 g weiche Butter
- 3 zimmerwarme Eigelb
- 5 Schalotten, geschält und fein gehackt
- 120 g geriebenes, frisches Weißbrot
- 1 EL Dijonsenf
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Bund glatte Petersilie, sehr fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, in ganz feine Röllchen geschnitten
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Für die Grundsauce

- 50 g Butter
- 50 g Schalotten, in Würfel geschnitten
- 50 g Staudensellerie, geputzt und in Würfel geschnitten
- 50 g Fenchel, geputzt und in Würfel geschnitten
- 25 g Champignons, geputzt und halbiert
- 2 Zweige Zitronenthymian, gehackt
- 10 g Weizenmehl
- 300 ml kräftiger Geflügelfond
- 250 ml Sahne
- 1/2 Zitrone
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Anrichten

- etwas frisch gehobelten Parmesan
- 100 ml weiße Grundsauce

Zubereitung

- Das Rindfleisch von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Rindfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, dann die Schalotten-, Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen und mitbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, dann das Tomatenmark unter das Röstgemüse rühren.
- Das Röstgemüse in drei Schritten mit dem Rotwein ablöschen. Dabei immer erst ein weiteres Drittel des Rotweins angießen, wenn die zuvor angegossene Flüssigkeit verkocht ist. Danach mit heißem Wasser auffüllen, das Rindfleisch zurück in den Bräter geben und das Fleisch im zugedeckten Bräter im auf 160°C vorgeheizten Backofen drei Stunden schmoren. Den Braten nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und in Alufolie wickeln.
- Den Bratensatz durch ein Sieb zurück in den Bräter passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Sauce zu dünn, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.
- Den Braten in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden und diese zurück in die Sauce legen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nur zu 3/4 in der Sauce liegt.

aus der Otto Gourmet Küche

Für die Parmesankruste

- Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, dann die Eigelb einzeln hinzufügen und weiterschlagen, bis eine gebundene Mischung entstanden ist.
- Dann die Schalotten, das geriebene Weißbrot, den Senf, den Parmesan und die gehackten Kräuter hinzufügen. Alles mithilfe des Teigschabers zu einer gebundenen, glatten Paste verrühren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree

- Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weich kochen. Die Sahne mit der Butter in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen.
- Die garen Kartoffeln abschütten, kurz ausdämpfen, dann durch die Kartoffelpresse in die heiße Sahne passieren. Die Mischung locker mit dem Schneebesens vermengen, je nach Stärkegehalt der Kartoffeln noch etwas heiße Sahne hinzufügen. Das Püree dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Grundsauce

- Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Das Gemüse und den Thymian darin anschwitzen.
- Das Mehl darüber stäuben und gut verrühren, dann mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Sauce köchelnd auf die Hälfte reduzieren, dann mit der Sahne auffüllen und aufkochen.
- Die Sauce mit dem frisch gepressten Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit dem Stabmixer aufmixen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Auf jede Fleischscheibe 1-2 EL der Parmesanpaste streichen und im auf 190°C vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten goldbraun gratinieren. Die gratinierten Fleischscheiben auf 4 vorgewärmte Teller geben und mit etwas Bratensauce umgießen. Alles (wenn gewünscht) mit der aufgeschäumten weißen Grundsauce beträufeln und mit gehobelten Parmesanspänen dekorieren.

Tipp

- Reichen Sie dazu Ofentomaten

Guten Appetit!