

Bärlauchgnocchi mit rosa gebratener Beiried und Portweinsauce

Zutaten:

1000 g oder 5-6 Stk. Rinderbeiried vom Almo à 100 g
Olivenöl
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle



Für die Sauce:

1 Zwiebel (grob geschnitten)
150 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, usw)
1 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
1/8 l Rotwein
1/16 l Portwein rot
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
½ l Rindsuppe

Für den Teig:

200 g Mehl
250 g trockener Bauerntopfen oder mehlige gekochte, passierte Erdäpfel
2 Eier
50–80 g blanchierter Bärlauch
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer

50 g Butter zum Schwenken
Kräuterblätter für die Garnitur

Zubereitung:

Backrohr auf 130° Grad vorheizen. Rinderbeiried mit Fleischgewürz würzen und in einer Pfanne gut anbraten. Auf ein Blech geben und mit Senf bestreichen.
Bratensatz mit Rotwein ablöschen und beiseite geben.

In der Pfanne Wurzelgemüse anrösten, Tomatenmark beigeben und mit Portwein 2-3 mal ablöschen und wieder reduzieren lassen bis eine schöne dunkle Farbe entsteht. Nun mit Rindsuppe aufgießen und die Gewürze beigeben. Ca. 20-25 Minuten leicht kochen lassen. Sauce passieren. Nun mit angerührten Stärkemehl leicht binden und die Sauce mit kalter Butter montieren.

Die Beiried inzwischen im Backofen auf Kerntemperatur 58°C rosa braten.

Für die Gnocchi Mehl und Topfen auf ein Brett geben und eine Mulde eindrücken. Die Eier mit dem Bärlauch zu einer grünen Flüssigkeit mixen und hineingeben. Die restlichen Zutaten darauf verteilen und alles mit der Hand zu einem Teig verarbeiten. Nun zu einer 1 cm dicken Rolle formen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Mittels Rillenholz zu Gnocchi formen. In leicht gesalzenem Wasser garen, in kaltes Wasser geben und abgießen.

Beiried mit Sauce, Gnocchi und etwas Schwenkgemüse gefällig anrichten.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Küchenchef Johann Pabst**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at