

ROSA RINDERBEIRIED MIT BLATTSPINAT, SPARGELPICCATA UND SCHALOTTENSAUCE

ZUTATEN:

500 g Rinderbeiried

Für die Sauce:

1 Zwiebel grob geschnitten

120 g Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, usw)

1 EL Tomatenmark

2 EL Zucker

1/8 l Rotwein

je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

1/2 l Rindsuppe

3 Schalotten

1 TL Honig

1/16 l roter Portwein

Für den Spargel:

6 Stangen gekochter Spargel

6 Scheiben Vulcanoschinken oder gekochter Schinken

3-4 EL Mehl

1 Ei

2-3 EL Parmesan

Für den Spinat:

400 g Blattspinat

30 g Butter

1/2 Zwiebel fein gehackt

Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG:

Backrohr auf 130° Grad vorheizen.

Rinderbeiried beidseitig mit Fleischgewürz würzen und in einer Pfanne gut anbraten. Beiried auf ein Blech geben und mit Senf bestreichen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen und beiseite geben. In der Pfanne Wurzelgemüse anrösten, Tomatenmark begeben und mit Rotwein 2-3 mal ablöschen und wieder reduzieren lassen, bis eine schöne dunkle Farbe entsteht. Nun mit Portwein und Rindsuppe aufgießen und die Gewürze begeben. Ca. 20-25 Minuten leicht kochen lassen. Sauce passieren. Die Schalotten in Streifen schneiden und anschwitzen. 1 TL Honig begeben und mit Portwein ablöschen. Einkochen lassen und mit der Sauce aufgießen. Aufkochen und mit angerührten Stärkemehl leicht binden. Mit kalter Butter montieren. Das Beiried inzwischen im Backofen auf Kerntemperatur 58°C rosa garen.

Für die Spargelpiccata Ei und Parmesan vermischen, den gekochten Spargel in Vulcanoschinken wickeln, in Mehl wenden, in das Ei-Parmesan-Gemisch tauchen und in einer beschichteten Pfanne langsam beidseitig braten.

Für den Spinat den Blattspinat grob schneiden und gut ausdrücken. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebel anschwitzen. Den Spinat begeben - abschmecken und eventuell mit angerührtem Stärkemehl leicht binden.

Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst

