

Geschmorte Rindsschulterspitz mit Steinpilzen



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit

ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge

4 Personen

Eigenschaften



Teller

Fleisch - Schmorbraten



Typisches Produkt

Rind - 0 km



Geeignet für

Herbst - Während der Pilzsaison

ZUTATEN

Schmorbraten

- 800 g Rindsschulterstiz
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 4 cl Erdnussöl
- 80 g Mirepoix (Mischung aus Zwiebeln, Rübli und Sellerie, in kleine Würfel geschnitten)
- 20 g Tomatenmark
- 1.6 dl Rotwein zum Kochen
- 6 dl dunkler Saucenfonds
- Gewürzsäckchen (Nelken, Wacholderbeeren, Pfeffer und Lorbeer)

Garnitur

- 120 g Steinpilze
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Schmorbraten

Servieren

ZUBEREITUNG

1. Binden Sie das Fleisch falls nötig zusammen;
2. Bereiten Sie das Gewürzsäckchen mit Nelken, Wacholderbeeren, Pfeffer und Lorbeer vor;
3. Steinpilze zügig in gesalzenem Wasser (nicht kalt) blanchieren und sie zum Abkühlen auf eine Platte legen;
4. Schneiden Sie die Steinpilze in beliebig grosse Stücke und stellen Sie sie für später kühl;
5. Fleisch salzen;
6. Erhitzen Sie das Öl in einem Bräter und braten Sie das Fleisch an;
7. Fleisch aus dem Bräter nehmen und entfetten;
8. Mirepoix hinzugeben und wieder anbraten;
9. Tomatenmark dazugeben und reduzieren lassen;
10. Fleisch wieder denn Bräter geben und mit Rotwein ablöschen;
11. Sauce reduzieren lassen;
12. Das Gewürzsäckchen dazu geben;
13. Mit dem dunklen Fonds übergiessen;
14. Zugedeckt im Ofen ca. 1.5 – 2 Stunden schmoren (die erste halbe Stunde bei 200 °C, danach bei 180 °C);
15. Das fertig gegarte Fleisch und das Gewürzsäckchen herausnehmen, Fleisch warm stellen. Eventuell die Sauce mit dem Mixer verrühren, durch ein Sieb passieren und nach Belieben abschmecken;
16. Prüfen Sie die Konsistenz, gegebenenfalls mit etwas Maizena binden;
17. Die kleingehackten, mit Salz und Pfeffer gewürzten, angebratenen Pilze hinzugeben.

Schneiden Sie das Fleisch auf und richten Sie es an, mit der Sauce übergiessen.