1/3 Rindsbackerl und Rindsfilet

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

2	Backerl vom Jungrind
500 G	Jungrindfilet
2	Zwiebeln
3	Karotten
2	Petersilwurzeln
1/2	Stangensellerie
1	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
300 ML	Roter Portwein
2 L	Rindssuppe
	Salz
	gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Backerl salzen und mit Öl in einem breitem Topf beidseitig goldbraun anbraten.
2. Danach das Fleisch rausnehmen und das ganze Gemüse (in 2 cm Würfel geschnitten) braun rösten und Tomatenmark dazugeben, kurz mit rösten und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Alkohol reduzieren lassen und mit Rindsuppe aufgießen.
3. Das Jungrind zum Ansatz geben und mit dem Topf in den vorgewärmten Ofen (180°C) ca. 2 Stunden schmoren.
4. Danach die Sauce abseihen, abschmecken und mit etwas Maisstärke oder Mehl binden.
5. Das Fleisch portionieren und in die fertige Sauce geben.
6. Das Filet salzen und kurz und scharf auf allen Seiten anbraten.
7. Da Filet für ca. 5 Minuten bei 160°C ins Backrohr geben und danach bei 80°C 10 Minuten ziehen lassen und anrichten.

Info

Zweierlei vom Jungrind mit Kräuterpolenta und Kürbis-Fenchelgemüse

2/3 Kräuterpolenta

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1 L	Gemüsesuppe
125 ML	Schlagobers
2	Schalotten
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweige
2	Knoblauchzehen
250 G	Polenta
	Hartkäse
	kaltgepresstes Rapsöl
	frische Käuter
	Salz

Zubereitung

1. Gemüsesuppe, Schlagobers, Schalotten, Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehen zusammen einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen und wieder abseihen.
2. Polenta bei geringer Hitze dazugeben und 5 Minuten bei ständigem Rühren köcheln lassen.
3. Sobald eine cremige Konsistenz erreicht ist mit geriebenem Parmesan und ein wenig Rapsöl verfeinern.
4. Kurz vor dem Servieren die Kräuter fein hacken und dazugeben.

3/3 Kürbis-Fenchelgemüse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen

Zutaten

200 G	Hokkaidokürbis
2	Knollenfenchel
	Rapsöl
	Salz
	gemahlener Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Kürbis und Fenchel in Spalten schneiden mit Öl, Salz, Pfeffer marinieren und auf ein Blech legen.
2. Bei 160°C Heißluft ca. 20 Minuten backen.