

Hauptgericht

Bavette von Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Kroketten

Zutaten:

200 g Rinderknochen
2 EL Tomatenmark
400 ml Portwein, rot
2 St. Knoblauchzehen, weiß
2 St. Zwiebeln
400 ml Rotwein
1 Bund Suppengemüse
0.2 Bund Blatt Petersilie
2 St. Karotten
100 g Zuckerschoten
400 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 g Speisestärke
3 St. Eigelb
40 g Weizenmehl
80 g Paniermehl
200 g Butter
300 ml Pflanzenöl
0.2 Bund Rosmarin
Muskatnuss
3 St. Lorbeerblatt
2 St. Nelken
4 St. Wacholder
Pfeffer
Salz
Zucker
600 g Bavette d'aloiau

Zubereitung:

1. Das Fleisch wird leicht gesalzen und im Ofen bei 80-100°C gegart, bis es eine Kerntemperatur von 54°C erreicht hat. Anschließend brät man es in wenig Pflanzenöl scharf an, dreht dann die Temperatur herunter und fügt reichlich Butter, Knoblauch und Rosmarin hinzu und überglänzt das Fleisch immer wieder mit der schäumenden Butter.
2. Die Rinderknochen werden in Pflanzenfett gebräunt, dann fügt man das in grobe Stücke geschnittene Suppengrün hinzu und brät es noch etwas weiter.
3. Nachdem man das Tomatenmark eingerührt hat, löscht man dreimal mit dem Portwein ab und füllt zuletzt den restlichen Portwein auf.
4. Nun fügt man Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken hinzu und lässt alles zwei Stunden einkochen.
5. Wenn die Flüssigkeit zu stark reduziert ist, füllt man mit etwas Wasser auf.
6. Zuletzt würzt man die Soße mit Salz, Zucker und Pfeffer und gibt sie durch ein Sieb in einen sauberen Topf.
7. Vor dem Servieren mixt man 50g kalte Butter zur Bindung darunter.
8. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, in etwas Öl angebraten und mit Rotwein aufgefüllt. Diesen lässt man unter gelegentlichem Rühren einkochen.
9. Nun mit Salz und Zucker würzen warmhalten.
10. Die Kartoffeln kocht man in der Schale, presst sie dann in eine Schüssel und gibt Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzu.

(Stärke nach Bedarf)11. Nach dem Formen werden die Kroketten paniert und frittiert.12. Die Gemüse werden gewaschen, ggfls. geschält und in Butter und etwas Zucker leicht angeschwitzt. Dann gibt man, je nach Festigkeit der Gemüse ein bisschen Wasser hinzu und lässt es bissfest abgedeckt garen.13. Dann öffnet man das Kochgeschirr und lässt das Wasser verkochen. Durch Butter und Zucker entsteht eine glänzende Schicht. Nun noch etwas mit Salz würzen und anrichten.