

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein-Reduktion

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 4,5 Stunden

Zubereitung

Die Rinderbäckchen parieren (falls noch nicht geschehen), kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem schweren Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbräunen, danach herausnehmen. Den gewürfelten Pancetta im Bratfett auslassen. Das Mirepoix (Zwiebeln, 50 g Karotten und den Sellerie fein gewürfelt) hinzugeben und tiefbraun anrösten. Das Tomatenmark einrühren und 1 Minute mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins (150 ml) ablöschen, den Bratensatz lösen und den Wein fast vollständig einkochen lassen. Den restlichen Rotwein angießen und erneut stark reduzieren.

Die Bäckchen zurück in den Bräter geben. Mit ca. 400 ml des Rinderfonds auffüllen, sodass das Fleisch fast bedeckt ist. Den angedrückten Knoblauch sowie die Kräuter (Rosmarin, Thymian) dazugeben. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 130–140 °C (Ober-/Unterhitze) für 3,5 bis 4 Stunden butterweich schmoren. Das Fleisch ist perfekt, wenn es bei der Druckprobe nachgibt.

Die butterweichen Bäckchen vorsichtig aus dem Fond heben und warm stellen. Den Schmorfond durch ein feines Haarsieb in einen kleineren Topf passieren. Den Fond bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen, bis eine sämige, glänzende Sauce entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 20 g der eiskalten Butterwürfel mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen (abmontieren), um der Sauce Bindung und Glanz zu verleihen. Nicht mehr kochen lassen.

Parallel (ca. 25 Minuten vor dem Servieren) eine feingewürfelte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Den Carnaroli-Reis dazugeben und mitrösten, bis die Ränder der Körner transparent sind. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig verkochen lassen. Den restlichen Rinderfond (ca. 700 ml) heiß halten. Nach und nach kellenweise zum Reis gießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 16–18 Minuten garen. Die Safranfäden vorab in 2 EL warmem Fond auflösen und in den letzten 2 Minuten unter das Risotto rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Die restliche kalte Butter (50 g) und den frisch geriebenen Parmigiano Reggiano energisch unterschlagen, bis das Risotto perfekt cremig fließt (all'onda).

Die restlichen Karotten (150 g) in gleichmäßige Stifte (Julienne oder Batonnets) schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter, einer Prise Salz und 1 TL Zucker bissfest und glänzend glasieren. Das Safran-Risotto mittig flach auf vorgewärmten Tellern ausstreichen. Je ein Rinderbäckchen in die Mitte setzen, großzügig mit der heißen Barolo-Reduktion überglänzen und mit dem glasierten Wurzelgemüse garnieren.

Einkaufsliste

1 Kg Rinderbäckchen
60 g Pancetta
2 Zwiebeln
200 g Möhren
100 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
35 g Tomatenmark
300 ml kräftiger Rotwein (Nebbiolo)
1,1 L Rinder-/Kalbsfond
300 g Risottoreis
1 g echter Safran
100 ml Weißwein
65 g Parmeggiano Reggiano
70 g Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker