



zart geschmorte Rinderbäckchen mit Karamell-Schalotten und Petersilienwurzelgemüse

Für die Bäckchen:

3 Rinderbäckchen á ca. 400 g

Salz, Pfeffer

50 g Butterschmalz

250 g gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotten, Zwiebel,
Sellerie, Lauch)

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

250 ml Burgunder Rotwein

800 ml Lafer Rinderfond

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

2 Lorbeerblätter

2 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Für Püree und Schalotten:

500 g Petersilienwurzeln

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

400 ml Lafer Gemüsefond

1 Bündel glatte Petersilie

Salz, Pfeffer

75 g Butter

12 Schalotten

50 g Zucker

zart geschmorte Rinderbäckchen mit Karamell-Schalotten und Petersilienwurzelgemüse

1.

Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten. Bäckchen herausnehmen. Wurzelgemüse im Bräter etwa 6 min. rösten. Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen, dann mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen, mit Rinderfond auffüllen, Kräuter und Bäckchen zugeben und mit geschlossenem Deckel im 200 °C heißen Ofen (Ober /Unterhitze) auf dem Boden oder auf dem Herd bei schwacher bis mittlere Hitze in ca. 3 Std. weich schmoren.

Inzwischen Petersilienwurzeln schälen, würfeln und im Fond zugedeckt in ca. 20 min. weichkochen.

Petersilienblätter abzupfen. Weich gekochte

Petersilienwurzel mit einer Schaumkelle herausheben

und mit Petersilienblättern und Butter sowie etwa 3-4 EL

von der Koch-Brühe in einem Mixer fein pürieren. Creme mit Salz, Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Schalotten mit der Schnittfläche in die Pfanne setzen und auf dem Herd in etwa 5-6 min. goldbraun anbraten. Dann wenden, 2-3 EL Wasser zugeben und zugedeckt weich dünsten.

Die geschmorten Bäckchen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb passieren. Dabei das weich geschmorte Gemüse mit durchdrücken, so dass dadurch die Bindung der Flüssigkeit entsteht. Sauce mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Bäckchen in Scheiben schneiden und mit Petersilienwurzelpüree und Karamellschalotten anrichten. Soße über die Bäckchen verteilen. Nach Belieben noch mit frittierten Petersilienwurzelstreifen und frischer Petersilie garnieren.