

Bürgermeisterstück, Rotwein-Soße, Gemüse, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Bürgermeisterstück:	500 g Bürgermeisterstück	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	3 EL Rapsöl	Salz
Für das Kartoffel-Püree:	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 mehligk. Kartoffeln
500 ml Vollmilch	100 ml Sahne	50 g Butter
50 ml Haselnussöl	Salz	Pfeffer
Für das Gemüse:	1 gelbe Urmöhre,	1 orange Urmöhre
1 violette Urmöhre	1 Zucchini	30 g Butter
1 TL Zucker	Salz	
Für die Rotwein-Sauce:	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Sellerie
1 Stange Porree	1 Knoblauchzehe	500 ml Rinderfond
100 ml Rotwein	20 g Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	Rapsöl	
Für die Garnitur:	Meersalz	Pfeffer

Für das Bürgermeisterstück: Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und fein hacken. In die Pfanne geben und anbraten. Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Öl einreiben.

Fleisch in der heißen Pfanne von jeder Seite drei Minuten scharf anbraten, danach in den vorgeheizten Backofen geben, Thermometer in die Mitte stecken und auf eine Kerntemperatur von 56 Grad bringen.

Für das Blumenkohl-Kartoffel-Püree: Milch im Topf erhitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blumenkohl waschen, putzen, ebenfalls klein schneiden und mit den Kartoffeln zusammen in der Milch etwa 10 Minuten weichkochen.

Anschließend Milch etwas abgießen und die Kartoffeln und den Blumenkohl mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern. Durch ein Sieb streichen. Mit Haselnussöl, Butter und Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Möhren-Zucchini-Gemüse: Möhren und Zucchini waschen, von Enden befreien und klein schneiden.

Salzwasser aufkochen, Möhren hineingeben und 5 Minuten kochen.

Anschließend die Zucchini dazugeben und für weitere 5 Minuten kochen.

Möhren und Zucchini abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Gemüse durch die Butter ziehen, Zucker dazugeben und damit glasieren.

Für die Rotwein-Sauce:

Möhre, Sellerie und Porree waschen und von Enden befreien. Möhre schälen. Porree halbieren und mit Sellerie und Möhre in grobe Stücke schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken, Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Beides mit in den Topf geben.

Nach 2 Minuten Tomatenmark im gleichen Topf anrösten und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen. Rinderfond nach und nach hinzugeben, weiterhin reduzieren lassen. Nach 20 Minuten die Sauce abseihen und mit einem kalten Stück Butter montieren.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 04. Juli 2019