

Boeuf bourguignon

Für vier Personen

Ragout:

1 Zwiebel	1 Karotte	150 g Knollensellerie
600 g Rinderfilet	1 EL Öl	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein, rot	250 ml Rotwein	0,75 l Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt, klein	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	0,5 TL Korianderkörner
0,5 TL Pimentkörner	0,5 TL Wacholderbeeren	1 TL Speisestärke
1 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde, klein
1 EL Butter	Puderzucker, Pfeffer, Salz	

Garnitur:

80 g Perlzwiebeln	80 ml Geflügelbrühe	1 Prise Kurkuma
5 Fäden Safran	1 Splitter Zimtrinde	0,25 Schote Vanille
1 Kardamomkapsel	0,5 Orange, unbehandelt	80 g Champignonköpfe, klein
1 EL Butter, braun	100 g Speckscheiben, dünn	1 EL Öl
1 Bund Minikarotten	2 Kopfsalatherzen	Butter, Chilisalz, Salz

Ragout: Die Zwiebel, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Das Rindfleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden, in einem Topf im Öl bei mittlerer Hitze anbraten und wieder heraus nehmen. Das Bratfett entfernen und etwas Puderzucker hineinstäuben. Das Tomatenmark hineinrühren, etwas anbräunen, mit dem Portwein und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Wein dazu geben und ebenfalls einköcheln lassen. Das geschnittene Gemüse in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen und in den Topf geben. Die Brühe angießen, einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und ein bis eineinhalb Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen. Nach 40 Minuten das Lorbeerblatt mit Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholder in die Soße geben. Die Soße durch ein Sieb gießen, das Lorbeerblatt dabei entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und zwei Minuten köcheln lassen. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Aus der Orange und der Zitrone jeweils einen Streifen Schale herausschneiden. Knoblauch, Ingwer, Orangenschale, Zitronenschale, Vanilleschote und Zimtsplitter hinein geben, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Soße zum Fleisch geben, die Butter hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur: Von den Perlzwiebeln die Wurzeln abschneiden. Die Zwiebeln ein bis zwei Minuten in kochendes Wasser legen, abschrecken, abgießen, abtropfen lassen und aus der Schale pellen. Die Perlzwiebeln in circa 50 Milliliter Brühe mit Kurkuma, Safran, Zimt, Vanille und ange-drückter Kardamomkapsel einige Minuten weich dünsten. Die Orangenschale mit etwas Butter dazu geben und mit Chilisalz würzen. Die Champignons putzen, in einer Pfanne in der braunen Butter rundherum anbraten, mit Chilisalz würzen. Den Speck in breite Blätter schneiden, in einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Minikarotten putzen und blanchieren. In drei Esslöffel Brühe erhitzen und mit etwas Butter und Chilisalz fertig stellen. Das Rinderragout auf warmen Tellern verteilen, mit Perlzwiebeln, Champignons, Minikarotten, Speck, geputzten Kopfsalatherzen und Rosmarinzwig garnieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Oktober 2012