

Gekochtes Rindfleisch mit zweierlei Gemüse-Soßen

Für 4 - 6 Personen

Für das Rindfleisch:

1 1/2 kg Rinderschulter	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengemüse	2 Tomaten	2 Lorbeerblätter
einige Zweige Thymian	1 EL schwarze Pfefferkörner	200 ml Weißwein

Meersalz

Für die Gemüse-Saucen:

200 g Möhren	200 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
4 EL Butter	1 EL Dijon-Senf	2 EL milder Weißwein-Essig
5 EL Olivenöl	100 g eingelegter Kürbis	2 - 3 Stiele Petersilie
2 - 3 EL Schnittlauchröllchen	ca. 75 g frischer Meerrettich	Zucker

Meersalz

Pfeffer

Am Vortag für das Rindfleisch die Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einen Topf geben. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Alles zu den Zwiebeln geben. Den Thymian waschen und mit den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern hinzufügen. Das Fleisch in den Topf geben, den Wein angießen und so viel kaltes Wasser dazugeben, dass das Fleisch bedeckt ist. Das Fleisch zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Marinade mit Salz würzen. Das Fleisch in der Marinade zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen. Den an die Oberfläche steigenden Schaum dabei ab und zu mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

Für die Gemüse-Saucen Möhren und Sellerie putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und waschen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. So viel von der heißen Rindfleischbrühe dazugeben, dass das Gemüse etwa zur Hälfte bedeckt ist. Das Gemüse zugedeckt ein paar Minuten bissfest dünsten, in eine Schüssel geben, Senf, Essig und Olivenöl unterrühren.

Die Gemüse-Sauce gleichmäßig auf 2 Schüsseln verteilen. Die Senfrüchte in feine Würfel schneiden und unter eine Hälfte der Gemüse-Sauce mischen. Die Senfrüchte-Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie und Schnittlauch unter die andere Hälfte der Gemüse-Sauce mischen. Den Meerrettich schälen, auf der Gemüsereibe fein reiben und unter die Kräuter-Sauce mischen. Die Meerrettich- Kräuter-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Scheiben schneiden und mit beiden Gemüse-Saucen anrichten. Die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazu servieren.

Tipp:

Meerrettich reibe ich immer erst kurz vor der Verwendung auf einer scharfen Küchenreibe, damit er sein volles Aroma behält. Man kann für die Gemüse-Saucen aber auch Meerrettich aus dem Glas verwenden. Dann puren Meerrettich und nicht den milden Sahne-Meerrettich verwenden.

Cornelia Poletto am 26. Januar 2020