

Reindlbraten 'Bayerischer Hias'

Für 4 Personen

Für den Braten:

1,5 kg flache Rinderschulter	2 Zwiebeln	1 kleine Karotte
100 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
350 ml kräftiger Rotwein	$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe	1 - 2 TL Speisestärke
1/2 TL Pimentkörner	1/2 Tl Pfefferkörner	1 Splitter Zimtrinde
5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Ingwer	1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale
40 g kalte Butter	mildes Chilusalz	

Für das Püree:

$\frac{1}{4}$ l Milch	1 kg mehlig. Kartoffeln	Salz
2 EL braune Butter	1 EL Bratkartoffelgewürz	1 EL kalte Butter
	mildes Chilusalz	

Für die Pilze:

400 g gemischte Pilze	1/2 TL Fenchelkörner
1/2 TL Korianderkörner	1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1 EL kalte Butter	ganzer Kümmel
	mildes Chilusalz

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Vom Fleisch die äußeren Sehnen entfernen. Zwiebeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Puderzucker in einem Bräter bei milder Temperatur hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und sirupartig einkochen lassen. Das Gemüse hinzufügen, die Brühe dazugießen und die Rinderschulter daraufsetzen.

Alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und im Ofen auf der untersten Schiene etwa 3 $\frac{1}{2}$ Stunden garen, dabei ab und zu wenden.

Den Bräter mit dem Saucenansatz bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und beiseitestellen. Die Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Piment, Pfeffer, Zimt, Wacholder, Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwer und Zitronen- und Orangenschale hinzufügen und 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken und entfernen. Die kalte Butter in Würfeln unterrühren und die Sauce mit Chilusalz abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und in der Sauce bis zum Servieren warm halten.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren.

Mit dem Bratkartoffelgewürz würzen und kalte und braune Butter untermischen. Das Püree mit Chilusalz würzen, warm halten.

Für die Schwammerl die Pilze putzen und trocken abreiben (Pfifferlinge, falls nötig, waschen und trocken tupfen), größere Pilze etwas zerkleinern. Fenchel, Koriander, Pfeffer und Kümmel in eine Gewürzmühle füllen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schwammerl darin ohne Fett einige Minuten anbraten. Mit den Gewürzen aus der Mühle würzen, die kalte Butter unterrühren und alles mit Chilusalz würzen.

Die Bratenscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Das Püree daneben anrichten und die Pilze auf das Fleisch setzen.

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2020