

Gebratene Rind-Oberschale mit Rotwein-Soße

Für 12 Personen:

3 kg Rindfleisch, Oberschale	Olivenöl	1/2 Stück Sellerie
2 Karotten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzwiebel
3 frische Lorbeerblätter	3 Zweige frischen Rosmarin	

Bratensoße:

1 EL Mehl	1 Johannisbeermarmelade	125 ml Rotwein
1 L Rinderbrühe		

Nehmen Sie das Rindfleisch 1 Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank, um es auf Raumtemperatur kommen zu lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Rindfleisch mit 1 1/2 Esslöffeln Öl beträufeln, mit einer Prise Meersalz und einer guten Prise schwarzem Pfeffer würzen und dann über das ganze Fleisch reiben.

Stellen Sie ein 25cm x 35cm Rösttablett bei hoher Hitze auf das Kochfeld, träufeln Sie 1 Esslöffel Öl ein, dann das Rindfleisch einige Minuten anbraten, bis es überall gebräunt ist.

Für den Untersetzer Sellerie und Karotten grob in große Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und in Keile hacken und die Knoblauchzwiebel in Nelken zerlegen.

Werfen Sie die Gemüsedecke mit der Bucht und Rosmarin in das Tablett, wackeln Sie das Tablett, um das Gemüse mit Säften zu beschichten, dann braten Sie für 1 Stunde und 15 Minuten für Medium und Rouge oder kochen Sie nach Ihren Wünschen. Das Rindfleisch auf halbem Weg basteln und wenn das Gemüse trocken aussieht, fügen Sie einen Spritzer Wasser in das Tablett, um zu verhindern, dass es brennt.

Das Rindfleisch auf eine Platte nehmen, mit Blechfolie bedecken und ruhen lassen, während Sie die Soße herstellen.

Für die Soße das Tablett bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld stellen. Streuen Sie das Mehl ein, dann pürieren Sie alles mit einem Kartoffelstampfer und kratzen Sie die ganze Güte von der Basis des Tablett auf.

Die Marmelade unterrühren, dann über den Wein gießen und für ein oder zwei Minuten sprudeln lassen, bevor Sie die Brühe eingießen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze niedrig drehen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, oder bis sie verdickt und reduziert ist, gelegentlich unter Rühren.

Wenn die Soße die Konsistenz Ihres Geschmacks ist, gießen Sie sie durch ein Sieb in eine Pfanne und drücken Sie die ganze Güte mit der Rückseite eines Löffels durch. Bei schwacher Hitze warm halten, bis sie servierbereit sind, überschüssiges Fett, das an die Oberfläche kommt, abschöpfen und dann in ein Soßenboot gießen.

Das Rindfleisch in schöne dünne Scheiben schneiden und mit allen üblichen Beilagen servieren - köstlich mit Yorkshire-Puddings, Bratkartoffeln, Brunnenkresse und einem Klecks Meerrettich.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021