

Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen

Für vier Personen

Bison:

1 Bund Suppengemüse	1 EL Gewürze	500 ml Rotwein
100 ml Portwein, rot	50 ml Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
800 g Bisonfilet	1 EL Olivenöl	Salz

Soße:

2 Schalotten	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
100 ml Marinade	160 ml Wildjus	1 TL Butter, kalt

Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie	100 ml Sahne	100 ml Milch
0,5 Zitrone, unbehandelt	20 g Butter	2 Eier
Mehl, Paniermehl	Olivenöl, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Baroloschalotten:

20 Schalotten	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
1 EL Zucker	200 ml Rotwein	100 ml Portwein, rot
Pfeffer, Salz		

Waldpilze:

100 g Waldpilze	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Bison:

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Gemüse und die zerstoßenen Gewürze mit dem Rotwein, Portwein, Balsamicoessig, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Bräter geben. Das Bisonfilet mit Rollbratenband binden und in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Bisonfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Soße:

Das Bisonfilet herausnehmen und in Folie im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen und mit Wildjus aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Sellerieravioli:

Den Sellerie schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in zwölf dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen (circa sechs bis acht Zentimeter Durchmesser). Die ausgestochenen Selleriescheiben in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 250 Gramm Sellerie in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit dem Saft der Zitrone weich garen. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Die blanchierten Selleriescheiben mit jeweils einem Teelöffel Püree füllen, diese zu Halbmonden zusammenklappen und zuerst in Mehl wen-

den, dann durch das aufgemixte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden. Die Sellerietaschen kurz vor dem Servieren in Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Selleriepüree dazu reichen.

Baroloschalotten:

Die Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und den Fond kräftig einkochen, die Schalotten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Fond sollte die Schalotten nur noch „glasieren“.

Waldpilze:

Die Waldpilze putzen und mit einem feuchten Tuch reinigen. In einem Esslöffel schäumender Butter braten, salzen und pfeffern. Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten, die Waldpilze und die gebackenen Sellerieravioli drumherum legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Scheiben aufschneiden. Die Soße erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 30. November 2012