

Für das Püree

2 Stück Knollensellerie, grob gewürfelt
50 g Butter
250 ml Geflügelbrühe
500 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat

Für das Fleisch

2-3 Rinderbacken, von Fett und Sehnen befreit
2 weiße Zwiebeln, gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
2 Möhren, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
3 EL Tomatenmark
1 Flasche Barolo

1/2 Flasche roter Portwein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Für die Sauce

10 Schalotten, grob gewürfelt
1 TL Butter
1/2 Flasche Barolo
1/2 Flasche roter Portwein
2 Lorbeerblätter
10 weiße Pfefferkörner
1 frischer Thymianzweig
50 g kalte Butter

Zum Servieren

heller Kalbsfond (siehe Grundrezept Seite 222)
Frische Kerbelblättchen



In Barolo geschmorte Rinderbacken mit Selleriepüree

Für das Püree die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen und darin die Selleriewürfel andünsten. Geflügelfond und Sahne zugießen und alles gut mischen. Den Topfdeckel auflegen und den Sellerie garen, bis er weich ist. Den Inhalt des Topfes in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Beiseite stellen.

Die Rinderbacken mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin das Fleisch scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite legen. Die Butter zugeben und heiß werden lassen. Die Gemüsewürfel hinzufügen und etwa 15 Minuten dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und 2 bis 3 Minuten rösten, bis eine tief dunkelrote Farbe entsteht. Mit etwas Barolo und Portwein ablöschen. Dann bei mittlerer bis starker Hitze beide Weine nach und nach in kleineren Portionen zugießen und jedes Mal die Flüssigkeit fast restlos einkochen lassen. Das Fleisch zugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Fleischrolle bedeckt ist. Den Topfdeckel auflegen und bei schwacher Hitze das Fleisch etwa 2 bis 3 Stunden schmoren, bis es weich ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Sauce den Kochsud durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und um etwa ein Drittel einkochen lassen; dabei den sich bildenden Schaum abschöpfen. Den nun entstandenen Rinderjus kurz beiseite stellen.

Den Teelöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Barolo, Portwein, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Thymian hinzufügen und das Ganze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Den Rinderjus zugießen und so lange reduzieren, bis die Sauce eine kräftige Farbe und eine sämige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce passieren und mit einem Schneebesen die kalte Butter einrühren.

Zum Servieren das Selleriepüree langsam erhitzen. Das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Kalbsfond erwärmen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Fleischscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln. Mit Hilfe eines Esslöffels das Selleriepüree zu Nocken formen und jeweils zwei oder drei neben das Fleisch geben. Mit ein paar Kerbelblättchen garnieren und sofort servieren.