



Praline von Rinderbacke und Wurzelgemüse mit Kartoffel-Wirsingstampf

Die Rinderbacke im Schmortopf kräftig anbraten, salzen pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen. Nun für die Bratenjus die Gemüse in den Topf geben, rösten, zwischendurch mit ein wenig Rotwein ablöschen. Dann das Tomatenmark mit dem Lorbeer und dem Thymian zugeben, kurz mit rösten, den restlichen Rotwein zugeben, das Fleisch in den Schmoransatz geben, mit Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist, zum Kochen bringen und 3 – 4 Stunden am Siedepunkt garen.

Das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen, ein wenig abkühlen lassen und sauber zuschneiden. Die Bratenjus durch ein Sieb passieren, nochmals zum Kochen bringen, das Mehl mit ein wenig Wasser anrühren und damit die Bratenjus binden.

Während das Fleisch gart, die Wurzelgemüsen blanchieren, aus der Butter und dem Mehl eine leichte Schwitze herstellen, mit der Fleischbrühe auffüllen und dem Senf abschmecken. Diese dann kurz durch kochen und mit dem blanchierten Wurzelgemüse vermengen.

Das Schweinenetz in 10 gleichmäßige Stücke schneiden, jeweils ca. 2 gehäufte Esslöffel Gemüsewürfel mittig aufsetzen, darauf das Fleisch platzieren und das Netz von allen Seiten über das Fleisch klappen. Nun die Praline mit einem Pfannmesser auf die Fleischseite wenden und auf ein gebuttertes Backblech legen. Ca. 15 – 20 Minuten bei 180° Umluft im Ofen backen.

Rinderbacke und Schweinenetz sollte beim Metzger vorbestellt werden.

Kartoffel – Wirsingstampf

Die Kartoffeln kochen. Währenddessen den Wirsing in feine Streifen schneiden und in ca. 3 Liter kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In einem weiteren Topf Milch, Sahne und Butter zusammen aufkochen, die Kartoffeln zugeben, kurz durchstampfen und den Wirsing unterheben, abschmecken mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss.

Garnitur

Beim Anrichten 10 Scheiben gerösteten und gebrochenen Frühstücksspeck in den Stampf stecken, darauf die Praline aufsetzen und die Sauce angießen.