

MENÜPLAN

by ANTONIEWICZ.

Rinderbugblatt/Schaukelbug mit Gewürz-Portweinsauce, Pastinakenpüree, Petersilienöl



Zubereitung:

Rotwein, Portwein und Balsamico Creme in einen Topf geben und alles zu Sirup einkochen. Dann mit der Demi Glace auffüllen, die Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Scharfes Petersilienöl

Den Bund Petersilie waschen, abtropfen und ca. 60 g Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter anschließend in einer Salatschleuder trocken schleudern. Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Mit den Petersilienblättern und dem Sonnenblumenöl in einem Mixer auf höchster Stufe 1 – 2 Minuten fein mixen. Ein Passiertuch in ein Sieb legen und über eine Schüssel hängen. Petersilienöl hineingießen und ca. 30 Minuten abtropfen lassen. Petersilienöl in eine Flasche füllen und kühl stellen

Pastinakenpüree

Die Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen bis sie sich beim Reinstechen mit einem Messer wie ein Stück zimmerwarme Butter anfühlen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und zurück in den großen Topf geben. Mit der Sahne (sollte ca. 1/3 der Menge Pastinaken die sich im Topf befinden sein) aufgießen und bei hoher Hitze unter ständigem Rühren einkochen. Mit Salz und dem Abrieb einer halben Zitrone oder Limone abschmecken. Im Mixer (oder mit einem Pürierstab) pürieren. Das Rinderbugblatt nach Verpackungshinweis erwärmen, dann aus dem Beutel nehmen und warm halten. Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden, mit der Sauce und dem Pastinakenpüree servieren. Nach Belieben mit Petersilienöl garnieren.



90 Minuten



6 Personen

Sie benötigen dazu:

- ca. 1 kg Rinderbugblatt by ANTONIEWICZ.
- 400 g **MENÜPLAN** Demi Glace
- 100 ml kräftiger Rotwein (Primitivo)
- 100 ml roter Portwein
- 30 g Balsamico Creme
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- ¼ ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Gewürznelke

Scharfes Petersilienöl

- 1 Bund Blattpetersilie
- 250 ml Sonnenblumenöl kaltgepresst
- ½ Chilischote grün

Pastinakenpüree

- 500 g **MENÜPLAN** Demi Glace
- 100 ml Altbier
- Messerspitze Kümmel, gemahlen
- etwas frischer Majoran, gehackt