



Gekräuterter Rinderrücken mit Lardo, rote Zwiebelmarmelade, Balsamicosauce, Petersilienwurzeln und Süßkartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

Gekräuterter Rinderrücken mit Lardo

800 g Roastbeef
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
½ Bd. Blatt Petersilie
gestoßener schwarzer Pfeffer
1 TL grober Senf
4 Scheiben Lardo

Rote Zwiebelmarmelade

500 g rote Zwiebeln
125 g Butter
60 g brauner Zucker
100 ml Himbeersaft
50 ml Schwarzer Johannisbeersaft
Meersalz

Balsamicosauce

½ TL brauner Zucker
75 ml brauner Balsamicoessig
100 ml kräftiger Rotwein
½ TL Apfelkraut aus dem Glas
500 ml Brauner Kalbsjus
1 Zweig Thymian
schwarzer Pfeffer
etwas geriebener Ingwer

Petersilienwurzeln

750 g Petersilienwurzeln
60 ml Olivenöl
2 EL Butter
Salz
gestoßener schwarzer Pfeffer

Süßkartoffelpüree

500 g Süßkartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
150 ml Sahne
Salz

Gekräuterter Rinderrücken mit Lardo

Das Roastbeef der Länge nach halbieren. Die zwei Teile wiederum der Länge nach mit einem langen Messer so einschneiden, dass eine rechteckige Fleischscheibe entsteht, die sich später wickeln lässt. Die Kräuter hacken. Das Fleisch mit dem Senf bestreichen und mit dem schwarzen Pfeffer und den Kräutern bestreuen. Den Lardo auflegen und das Roastbeef aufwickeln und binden. Kurz anbraten und dann im Ofen bei 100 °C 60 min. auf einem Rost fertig stellen.

Rote Zwiebelmarmelade

Die Butter im Topf zu Nussbutter werden lassen. Darin die roten Zwiebeln farblos anschwitzen.

Mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den Zucker dazugeben und die entstandene Flüssigkeit wieder komplett runterkochen lassen. Zum Schluss den Saft dazugeben und mit etwas Salz abschmecken. Wer möchte, kann auch einen Zweig Thymian mitkochen oder in der Rosenzeit ein paar getrocknete Rosenblätter für das Aroma dazugeben.

Balsamicosauce

Den Zucker karamellisieren lassen. Mit Essig und Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen.

Kalbsauce zufügen und mit den restlichen Zutaten und Gewürzen abschmecken. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Petersilienwurzeln

Die Petersilienwurzeln schälen und diagonal in längliche Stifte schneiden. Das Gemüse mit den anderen Zutaten vermengen und auf ein Backblech legen, mit Alufolie abdecken. Bei 200 °C ca. 30 min. weich garen.

Süßkartoffelpüree

Die Süßkartoffeln schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Die Würfel im Dämpfeinsatz des Kochtopfes weich dämpfen. Die weichen Süßkartoffeln mit der Milch und der Sahne, Butter und Salz mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

MEINKLANG | Grauburgunder Graupert

Für Jörg Treichel ist es eine gewagte Empfehlung. Recht hat er. Allerdings will ich Ihnen den Graupert zum Rinderrücken mit Lardo nicht vorenthalten. Es ist Wein mit dezent-rauchiger Note, der ein hohes Maß an Sortentypizität aufweist und sich mit sanften Birnennoten, Vanilleschoten und Akazienduft präsentiert. Wenn Ihnen die Empfehlung zu extravagant erscheint, greifen Sie einfach zum St. Laurent vom Weingut MEINKLANG. Da sind Sie auf der sicheren Seite.

