

Zarte Rinderbacken mit Herzoginkartoffeln: Das perfekte Schmorgericht

Zarte Rinderbacken in einer tiefen Rotweinsauce mit raffiniertem Stroganoff-Twist aus Champignons, Gewürzgurken und Silberzwiebeln. Dazu feine, selbstgemachte Herzoginkartoffeln aus dem Ofen – das perfekte, butterzarte Schmorgericht für besondere Anlässe.

Kochutensilien

- Schmortopf
- Backblech

Zutaten

Zutaten für die Herzoginkartoffeln

- 500 g Kartoffeln mehligkochend
- 50 g Butter
- 1 Messerspitze Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Ei + 2 Eigelb leicht verquirlt
- Salz
- Etwas verquirltes Ei zum Bestreichen

Für das Fleisch & die Sauce:

- 1 kg Rinderbacken
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Lauch
- 2 –3 Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 1 l Rinderfond
- 1 Flasche Rotwein kräftig & trocken
- ½ EL Tomatenmark
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 4 –5 Pfefferkörner
- Butterschmalz zum Anbraten
- 2 TL Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 125 g eiskalte Butter in kleinen Stücken zum Abbinden der Sauce



Für die Stroganoff-Einlage:

- 250 g Champignons
- 2 Schalotten
- 100 g kleine Gewürzgurken
- 100 g Silberzwiebeln aus dem Glas
- 1 Schnapsglas Kräuteressig
- Etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Zubereitung der Herzoginkartoffeln

Kartoffeln kochen:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in gleich große Viertel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen und kurz im heißen Topf ausdampfen lassen.

Auspressen & Trocknen:

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse direkt in einen breiten, flachen Topf drücken. Die Kartoffelmasse bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel anrösten, um überschüssige Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Die Masse muss sehr trocken und kompakt sein.

Verfeinern:

Den Topf vom Herd nehmen und die Butter gründlich unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen, damit das Ei später nicht gerinnt, und zum Schluss die verquirlten Eier gleichmäßig unterrühren.

Aufspritzen:

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Rosen oder Tupfen aufspritzen.

Backen:

Die Herzoginkartoffeln dünn mit etwas verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Bei den Kartoffeln: Das Ausdampfen nach dem Kochen ist der wichtigste Schritt. Ist zu viel Restwasser in der Masse, laufen die Herzoginkartoffeln im Ofen auseinander.

Den Inhalt des Schmortopfes in eine Auflaufform umfüllen. Den Blätterteigdeckel oben auflegen. Das Ei trennen und den Blätterteig gleichmäßig mit dem verquirlten Eigelb einstreichen. Die Pie im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und kross aufgegangen ist.

Servieren:

Aus dem Ofen holen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und direkt heiß genießen!

Zubereitung Rinderbacken

Vorbereitung:

Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln putzen und grob kleinschneiden.

Anbraten:

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Rinderbacken darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und kurz beiseitestellen.

Röstansatz:

Erneut etwas Butterschmalz in den Bräter geben und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren so lange mitrösten, bis es leicht am Topfboden ansetzt (das sorgt für die intensive Farbe und Bindung). Immer wieder mit etwas Rotwein ablöschen und den Bratensatz vom Boden kratzen. Den restlichen Wein dazugießen und stark einreduzieren lassen.

Schmoren:

Die Rinderbacken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf einreiben. Zusammen mit dem Rinderfond, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, dem Rosmarinzweig, der geschälten Knoblauchzehe und einer Prise Salz in den Bräter geben. Den Deckel aufsetzen und das Fleisch im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 2,5 Stunden weich schmoren lassen. Zwischendurch die Backen gelegentlich wenden.

Sauce verfeinern:

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Rinderbacken herausheben und warmhalten. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Die eiskalte Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren, um eine sämige Bindung zu erhalten.



Stroganoff-Twist:

Die Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Stifte hobeln. In einer Pfanne mit etwas Öl die Champignons und Schalotten anbraten, Silberzwiebeln und Gewürzgurken dazugeben. Mit einem Schuss Kräuteressig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung direkt in die abgebundene Rotweinsauce geben.

Anrichten:

Die zarten Rinderbacken in Scheiben schneiden, zurück in die aromatische Sauce legen und zusammen mit den frisch gebackenen Herzoginkartoffeln servieren. Dazu passt wunderbar ein Glas des gleichen trockenen Rotweins, der auch zum Schmoren verwendet wurde.

Beim Fleisch: Rinderbacken verzeihen es, wenn sie 20 Minuten länger schmoren – je länger, desto zarter.