

SCHAUFELSTÜCK (PASTORENFILET)

rosa gebraten mit Senfkörnern in Biersauce und gebratenen Pilzen



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g vorbereitetes Rinderschäufelstück (ohne Knochen und Sehne)
- 1 Rosmarinzweig
- 1 geschälte rohe Kartoffel
- ¼ l naturtrüber Apfelsaft
- ¼ l Bier
- 2 Schalotten gepellt und in Scheiben geschnitten
- 500 g Shi Take-Pilze und Kräuterseitlinge
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- 100 g Senfkörner
- etwas Meersalz

Rezept:

Bruhns Wellenlänge in Stein

Zubereitung:

Die Senfkörner im Apfelsaft erst 30 Min. quellen lassen, dann darin 18 Min. kochen und dann ziehen lassen.

Das Fleisch salzen und pfeffern und in Öl von allen Seiten anbraten, mit dem Rosmarinzweig auf ein Blech legen und im Ofen 25–30 Min. bei 90 °C garen, herausnehmen und ruhen lassen.

Jetzt die Schalotten anbraten, mit dem Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen und mit dem Mixstab pürieren. Die Senfkörner mit dem Apfelsaft hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

Die Pilze schneiden und in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern, zum Schluss die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden, auf den Pilzen anrichten, mit wenig Meersalz bestreuen und mit der Sauce begießen. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter www.qualitätsrindfleisch-sh.de

