EN GUETE & ZUM WOHL

MÖVENPICK WEIN

Geschmorte Rinderbäckchen

Die perfekte Begleitung für Schmorgerichte

FRANKREICH/BORDEAUX

2016 Château de Bel-Air
Lalande de Pomerol AOC

SCORE 18/20

Traube: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Art. 0464416

Das Rezept
Zutaten für 4 Personen

Für die Rinderbacken:
1 kg Rinderbacken
Salz, Pfeffer
30 g Butterschmalz
80 g durchwachsener Räucherspeck
30 g Butter
80 g Karotten
30 g Knollensellerie
30 g Petersilienwurzel
3 rote Zwiebeln (240 g), gewürfelt
30 g Tomatenmark
350 ml dunkler Kalbsfond
150 ml Kalbsjus
1 EL Dijonsenf

Für die Marinade:
600 ml kräftiger Rotwein
100 g Champignons in Scheiben
1 Tomate
6 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 EL weisse Pfefferkörner
1 Bund Thymian

Die Zubereitung

Von den Backen die äusseren dicken Sehnen entfernen, die inneren am Fleisch belassen. Stellen Sie aus den angegebenen Zutaten eine Marinade her. Die Backen darin 48 Stunden kühl marinieren.

Nehmen Sie das Fleisch aus der Marinade und giessen Sie diese durch ein feines Sieb – die Würzzutaten und die Marinade aufbewahren. Das Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einem Brater in Butterschmalz ringsum anbraten, dabei die Abschnitte, Sehnen sowie den grob gewürfelten Speck kurz mitbraten.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Nehmen Sie die Backen aus dem Bräter, giessen Sie das Fett ab und fügen Sie die Butter zu. Das Röstgemüse bis auf die Zwiebeln zugeben und braun anbraten. Dann die Zwiebeln kurz mitbraten, das Tomatenmark 2 Minuten mitrosten. Löschen Sie alles mit 100 ml Rotweinmarinade ab und lassen Sie diese vollständig einkochen.

Giesen Sie die restliche Marinade, den Kalbsfond sowie die Kalbsjus zu. Alles aufkochen lassen, die Würzzutaten aus der Marinade zufugen und den Senf einrühren. Legen Sie die Rinderbacken wieder ein und schmoren Sie diese 1 bis 2 Stunden im Ofen, dabei öfter wenden.

Das weiche Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb giessen, reduzieren und abschmecken. Die Rinderbacken tranchieren und mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit leicht gesalzener Creme fraiche und gebratenen Speckscheiben garnieren. Dazu passen Nudeln, Spätzli oder Wirsing sehr gut.