

Sören Anders | Sauerbraten mit Mehlklößen und Weinbergpfirsichen

Zutaten

Für den Sauerbraten:

- 1,5 kg Rindfleisch aus der Keule (Schwanzrolle)
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- 2 EL Tomatenmark

Für die Sauerbraten-Marinade:

- 1 Flasche Rotwein
- 250 ml Champagneressig
- 1 Bund Suppengemüse
- 1EL Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- je 1 TL Koriander, Fenchel, Kümmel, Mohrenpfeffer

Für die Selleriewürfel:

- 1/2 Knolle Sellerie
- Weißwein
- Brühe
- Zitrone

Für die Weinbergpfirsiche:

- 12 Weinbergpfirsiche
- 80 g Zucker
- 250 ml Rotwein
- Pfirsich-Essig
- Zitrone
- grüner Pfeffer (getrocknet)
- 1 Vanilleschote
- 40 g Butter
- 4 Zweige frischer Thymian
- 3 EL Pfirsichlikör

Für den Dip:

- 250 g Creme fraiche
- 3 EL Weinbergspfirsich-Senf

MehlkloÙe:

- 2 Eier
- 350 ml Milch
- 60 g Butter
- 3 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Sauerbraten:

Die Zutaten für die Marinade einmal aufkochen und abkühlen lassen. Das Fleisch in eine flache Arbeitsschale legen und mit der Marinade begießen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und täglich wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtupfen und in einem Bräter in 4 EL neutralem Öl rundherum braun anbraten und herausnehmen.

Gemüsezwiebel und Bund Suppengrün putzen und grob würfeln. Das Gemüse im Bratfett kräftig anrösten. 2 EL Tomatenmark unterrühren, die Marinade dazu gießen und leicht salzen. Das Fleisch wieder einlegen, den Bräter verschließen und im Ofen bei 200 °C 1,5 Stunden garen. Anschließend den Braten herausnehmen und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Die Bratflüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf passieren und das Gemüse kräftig ausdrücken. Die Sauce aufkochen, mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und nach Wunsch mit Sahne oder Crème fraiche verfeinern. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce einlegen.

Selleriewürfel:

1/2 Knolle Sellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel bei mittlerer Hitze in einer Pfanne in 3 EL Öl anschwitzen, mit etwas Weißwein und Brühe ablöschen. Saft und Abrieb 1/2 Zitrone dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und ca. 10 Minuten garen.

Weinbergpfirsiche:

12 Weinbergpfirsiche für 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, die Früchte halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

80 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen und mit 250 ml Rotwein ablöschen. Dann den Zucker vom Pfannenboden loskochen lassen. Mit etwas Pfirsich-Essig, Zitronenabrieb, grünem getrockneten Pfeffer und einer ausgekratzten Vanilleschote würzen. Pfirsiche in den Sud einlegen. 40 g

Butter, 4 Zweige frischer Thymian und 3 EL Pfirsichlikör dazu geben und bei sanfter Hitze für ca. 10 Minuten dünsten.

Dip:

250 g Crème fraîche mit 3 EL Weinbergspfirsich-Senf und Pfeffer und Salz nach Geschmack verrühren.

Mehlkloße:

2 Eier trennen. Eiweiß mit 1 TL Salz aufschlagen. Eigelb mit 350 ml Milch verrühren und dann löffelweise Mehl dazu geben, bis der Teig eine relativ feste Konsistenz hat. Eiweiß unterheben und den Kloßteig mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit bemehlten Händen kleine Klöße formen. In kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen und mit einer Schaumkelle herausheben. 60 g Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen, die Klöße in die Butter geben und 3 EL Semmelbrösel mit in die Pfanne streuen, ca. 3 Minuten weitergaren.

Anrichten:

Sauerbratenscheiben mit Sauce, Dip, Klößen und Pfirsichen dekorativ anrichten. Mit Wildkräutern nach Angebot und Geschmack dekorieren und das Gericht mit Pfirsichbrand parfümieren.

Rezept: Sören Anders

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 25.06.2015

Episode: Von der Mosel