

Gefüllter Rinderbraten mit Röstgemüse

Zutaten für 8 Personen:

Braten:

50 g Toastbrot
5 Schalotten
3 El Butterschmalz
50 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie
6 Stiele Oregano
2 kg Rinderbraten, (a.d. Keule)
200 g Möhren
200 g Knollensellerie
1 kg Rinderknochen
2 El Tomatenmark
500 ml Rotwein
3 El alter Aceto balsamico
1 Tl Speisestärke

Rostgemüse:

600 g Möhren
400 g Petersilienwurzeln
5 El Olivenöl
400 g Zucchini
500 g Kirschtomaten
Salz

Kartoffelstampf:

1.2 kg große Kartoffeln, (mehligkochend)
1 Zweig Rosmarin
80 g Butter
Salz
Pfeffer
Außerdem
Holzspieß
Küchengarn
Alufolie

Rezept:

Für den Braten das Toastbrot in 5 mm kleine Würfel schneiden. 2 Schalotten fein würfeln. 1 El Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Toastwürfel und Pinienkerne zufügen und goldbraun rösten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

In den Rinderbraten eine große Tasche schneiden. Toastmasse und Kräuter mischen und in die Tasche füllen. Die Tasche mit Holzspießen zusammenstecken und die Spieße mit Küchengarn schnürsenkelartig fixieren.

Möhren und Sellerie schälen und mit den restlichen Schalotten grob würfeln. Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen, den Braten rundherum kräftig anbraten und aus dem Topf nehmen.

Knochen in den Schmortopf geben und rundherum kräftig anbraten. Gemüse zugeben und ebenfalls braten. Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit Rotwein ablöschen. Zur Hälfte einkochen, 300 ml Wasser zugießen und den Braten zurück in den Topf geben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 2, Umluft 140 Grad) auf der 2. Schiene von unten 3-3 1/2 Stunden schmoren.

Für das Röstgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren braten. Zucchini ebenfalls würfeln. Tomaten und Zucchini zum Gemüse geben und weitere 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und mit Rosmarin in Salzwasser garen. Wasser abgießen, Rosmarinzweig entfernen und Butter zu den Kartoffeln geben. Grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Braten aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln. Im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Bratenfond durch ein feines Sieb gießen, entfetten und auf 4 einkochen lassen. Mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. In die kochende Sauce rühren und aufkochen. Braten in Scheiben schneiden und mit Gemüse, Kartoffelstampf und der Sauce servieren.