

Alfons Schuhbeck | München

Ragout vom Rinderbackerl mit Zimt, Kardamom und gefülltem Bulgurknödel

Ragout

2 Zwiebeln

100 g Knollensellerie

1 kleinere Möhre

4 große Rinderbackerl, küchenfertig à 350 g (außenliegende Sehne entfernt)

2 bis 3 EL Öl

1 EL Puderzucker

5 EL Weinbrand

350 ml kräftiger Rotwein

1 EL Tomatenmark

1 l Geflügelbrühe

1 TL angedrückte Kardamomkapseln

1 Zimtrinde

5 angedrückte Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe in Scheiben

2 Scheiben Ingwer

1 Streifen unbehandelte Zitronenschale

1 kleines Stück unbehandelte Orangenschale

20 g kalte Butterstückchen

Salz

Zubereitung

Das Gemüse schälen und in gut 1 cm große Würfel schneiden.

Die Rinderbackerl in einem Schmortopf in 1 bis 2 EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum kurz anbraten und wieder heraus nehmen. 1 EL Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren, das Tomatenmark hinein rühren und darin etwas anbräunen. Mit Weinbrand und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein auf 2 Mal hinzufügen und jeweils sämig einköcheln lassen. Das Gemüse in einer Pfanne in etwa 1 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, in den Schmortopf geben, mit der Brühe auffüllen, die angebratenen Rinderbackerl wieder einlegen. Bei leicht angelegtem Deckel in 3 1/2 bis 4 Stunden am Siedepunkt weich schmoren lassen.

Das Fleisch aus der Schmorsauce nehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Piment, Zimt, Wacholderbeeren und Lorbeer einlegen und die Sauce um etwa die Hälfte einköcheln lassen.

Zuletzt Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Orangenschale einlegen, 5 Minuten darin ziehen lassen, die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Die Butter in die Sauce rühren, die Fleischwürfel wieder hinein geben und mit Salz abschmecken.

Knödel

350 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

1 Prise ganzer Kümmel

25 g mittelfeiner Bulgur

60 ml Brühe

65 g Speisestärke

2 Eigelb

1 Prise Ras el hanout

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL mildes Olivenöl

200 g junger Spinat

1 Handvoll Petersilienblätter

1/2 TL syrisches Spinatgewürz

Mildes Chilisalz

1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Für den Teig die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse passieren. Locker auf einem großen Teller ausbreiten, ausdampfen lassen, mit Folie bedecken und mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Bulgur auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis dieses klar abfließt. Den Bulgur in einen Topf geben, mit der Brühe bedecken, das Ras el hanout hinein rühren und am Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

250 g der durchgekühlten Kartoffeln mit dem ausgekühlten Bulgur, der Speisestärke und dem Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz und einer Prise Ras el hanout würzen und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Für die Fülle die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und klein hacken. In einer Pfanne im Olivenöl glasig anschwitzen und abkühlen lassen.

Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Spinatblätter mit der Petersilie in Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit den Händen das Wasser gut aus den Blättern drücken. Das Spinat-Petersilien-Gemisch klein schneiden.

Schalotten mit Spinat mischen und mit syrischem Spinatgewürz und Chilisalz würzen. Zu 12 kleinen Bällchen zusammen drücken.

Für die Knödel den Kartoffel-Bulgur-Teig in 12 Stücke teilen und mit angefeuchteten Händen zu kleinen Knödeln formen. Eine Öffnung hinein drücken, mit Spinatmasse füllen und diese in den Teig einhüllen.

In leicht siedendem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Das Rinderbackerlragout auf warmen Tellern anrichten. Die Knödel mit einer Schaumkelle heraus nehmen, kurz abtropfen lassen und daneben legen. Nach Belieben mit kleinem Gemüse garnieren.

