

Burkhard Schork | Friedrich von Schiller | Bietigheim

Sanft geschmortes „Fledermausstück“ mit Pfitzauf

Geschmortes Fledermausstück

4 Rinderfledermausstücke (handflächengroßer Muskel im Innenbereich des Beckens, nahe des Schlossknochens – sieht wie ein aufgespannter Fledermausflügel aus)

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Wenden

Schmalz zum Braten

250 g Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

100 g Karotte

50 g Knollensellerie

50 g Petersilienwurzel

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 geräucherte Speckschwarte

3 EL Tomatenmark

5 Lorbeerblätter

1 Flasche kräftiger Spätburgunder

1 l dunkler Kalbsfond



Pfitzauf (für 12 Förmchen)

Schmalz zum Einfetten

4 Eier

30 g Zucker

Salz

375 g gesiebtes Mehl

750 ml Milch

100 g zerlassene Butter

weißes Gemüse (z.B. Kohlrabi, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Spargel)

Anrichten

frittierte Petersilienblätter

1 eingelegter schwarzer Périgord-Trüffel, in Scheiben

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebel in grobe Würfel schneiden, den Knoblauch andrücken. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen und in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Die Fleischstücke waschen, trocken tupfen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl gut abklopfen und die Fleischstücke dann in heißem Schmalz rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die geräucherte Speckschwarte zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und dem Gemüse in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark zugeben, etwas anrösten, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und mit Kalbsfond auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann in den vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze geben und ca. 2,5 Stunden schmoren. Das Fleisch dabei öfter wenden. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Das Fleisch ist gar, wenn man hineinsticht und es sich leicht vom der Gabel löst ist es gar, dann aus dem Bratensud nehmen und warm halten. Den Sud abschmecken und durch ein feines Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Für den Pfitzauf die Förmchen mit Schmalz einfetten und kalt stellen. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl einarbeiten und nach und nach die Milch eingießen. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren. Die Förmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten im Backofen backen. Die Temperatur dann auf 175 °C Ober- und Unterhitze erhöhen und den Pfitzauf weitere 20 Minuten backen.

Nach Ende der Backzeit den Pfitzauf kurz ruhen lassen, dann stürzen und sofort zusammen mit dem Fledermausstück auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln, mit Trüffelscheiben belegen und mit frittierten Petersilienblättern garnieren.

Servieren Sie dazu helles Gemüse je nach Saison z. B. Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Blumenkohl oder Spargel.