



Bürgermeisterstück mit Würzbutter

Das Bürgermeisterstück ist ein eher kleiner Muskel von etwa 800g bis 1kg aus dem obersten Teil der Stotzens, es schliesst sich an den Huftdeckel (Tafelspitz) an. Das Fleisch ist sehr zart und gut marmoriert. Wegen seines guten Geschmacks und der geringen Ausbeute wurde es früher von den Metzgern für die wichtigsten Kunden reserviert. Daher auch der Name. In Deutschland wird es auch Pastorenstück genannt. In Österreich nennt man es Hieferschwanzel. In den USA und der BBQ-Szene heisst wegen seiner Form, die einer Haifischflosse ähnelt, auch "Tri-Tip". Schweizer Metzger nennen es aufgrund seiner hellen Farbe "weisses Stück" oder in Anlehnung an die französische Küche "Aiguillette de baronne".

Das Bürgermeisterstück habe ich zuerst in aromatisierter Bratbutter scharf angebraten und danach im Ofen bei tiefer Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von 62° gegart.

Eine üppige Sauce passt nicht zu diesem saftigen Fleisch, da macht sich eine würzige Butter mit einer italienischen Paste aus getrockneten Tomaten und etwas Kapern (für eine leicht säuerliche Note) viel besser.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g	Bürgermeisterstück
2	Knoblauchzehen
4-5cm	Peperoncino
1Tl	Koriander ganz
1Tl	Rosmarin getrocknet
40g	Bratbutter
	Salz und Pfeffer

Würzbutter:

1	Knoblauchzehe
2El	Pate di Pomodoro secci

1 kleines Zwiebelchen
1El Kapern (in Essig)
20g Tafelbutter
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bürgermeisterstück 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum salzen und pfeffern.

Knoblauchzehen in grobe Scheiben schneiden. Peperoncino zu schmalen Ringen schneiden. Koriander mit dem flachen Messer leicht zerdrücken.

Bratbutter schmelzen. Knoblauch, Peperoncino, Koriander und Rosmarin zugeben. Bei kleiner Hitze 10 Minuten dünsten. Der Knoblauch darf dabei nicht braun werden. Gewürze absieben, leicht ausdrücken und die flüssige Butter auffangen und wieder in die Bratpfanne geben. Gewürze entsorgen.

Ofen auf 100° vorheizen.

Gewürzbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und das Bürgermeisterstück darin ringsum scharf anbraten.

Angebratenes Fleisch in ein Bratgeschirr legen, Bratenthermometer an der dicksten Stellen einstecken. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert ca. 50 Minuten. Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften. Bürgermeisterstück 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 4-5°.

Würzbutter:

Zwiebelchen und Knoblauch sehr fein hacken. Kapern hacken.

Tafelbutter aufwärmen bis er leicht aufschäumt. Zwiebelchen, Knoblauch und Kapern zugeben und 5 Minuten sanft dünsten. Pate di Pomodoro einrühren, 10 Minuten bei kleiner Temperatur mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

Als Beilage schmeckt eine einfache Pasta. Sehr gut sind Bavette, die dicklichen, flachen "Spaghetti" oder auch Tagliatelle. Ein Tipp: Die Pasta gar kochen und abgiessen. Die gleiche Pfanne kurz auswaschen und wieder auf die Herdplatte stellen. Etwas Butter schmelzen und in feine Streifchen geschnittene Zucchini und Peperoni darin kurz andünsten. Pasta wieder zugeben und vermischen.





Zutaten Würzbutter

