



Hohrückenbraten Burgunderart

Das Rezept könnte aus jedem Weingebiet stammen, denn die Sauce basiert auf Rotwein, allerdings auf keinem schweren Wein wie er zu einem Brasato passen würde, sondern auf einem eher leichten, fruchtbetonten Rotwein. Walliser Dôle passt ausgezeichnet. Den hab ich genommen, immerhin passen die Traubensorten zum Namen des Gerichtes: Pinot Noir (Blauburgunder) und Gamay. Beide werden auch im Burgund angebaut.

Der Hohrücken soll 24 Stunden an einer einfachen Beize liegen, die nur aus Rotwein und zerstoßenem Koriandersamen besteht. Die Beize gibt nachher die Grundlage für die Sauce, die mit Speckstreifen, Champignons, Tomatenwürfeln und Silberzwiebeln erweitert wird.

Koriandersamen schmecken intensiv und sind im ersten Moment nicht jedermans Sache: zu fremdartig, zu "parfümig". Doch zusammen mit den Röstaromen des Bratens entwickeln sie einen höchst gaumenanregenden Duft.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g Hohrücken
2dl Rotwein (Dôle)
1Tl zerstoßene Koriandersamen
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Sauce:

1dl von der Rotweinbeize
2dl Rindsbouillon
80g Kochspeck
3-4 grosse Champignons

15 Silberzwiebelchen
3 Datteltomaten
Salz und Pfeffer
1/2Tl Maizena
0,5dl Vollrahm

Zubereitung Hohrückenbraten

Koriander im Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Rotwein in einen Gefrierbeutel geben, den Hohrücken hineinlegen, den Beutel verschließen und ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das marinieren im Beutel sorgt für guten, allseitigen Kontakt des Fleisches mit der Marinade.

1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und von den Koriandersamen befreien, danach ringsum kurz, aber kräftig anbraten, Bratenthermometer einstecken und in den auf 100° vorgeheizten Ofen schieben. Auf eine Kerntemperatur von 60° garen (ca. 50-60 Minuten). Sobald diese erreicht ist, Ofen ausschalten und entlüften. Ofentüre bis auf einen Spalt breit wieder schließen und den Braten ca. 10 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 2-3 °.

Zubereitung Burgundersauce

Speck in dünne Streifen schneiden, Champignons grob würfeln. Zusammen in Bratbutter anbraten bis Speck und Pilze schöne Bratspuren zeigen. Tomaten würfeln und dazugeben und ca. 3 Minuten mitrösten.

Beize absieben und 1dl davon dazugeben. Etwas einkochen lassen (ca. 5 Minuten). Bouillon und Silberzwiebeln dazugeben und ca. 10 Minuten simmern lassen. Maizena mit etwas Wasser anrühren und in die Sauce rühren. Nochmals 5 Minuten simmern lassen. Zum Schluss Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Hohrücken im Beutel marinieren/beizen



Saucenzutaten



Speck und Pilze anbraten, Tomate zugeben....

