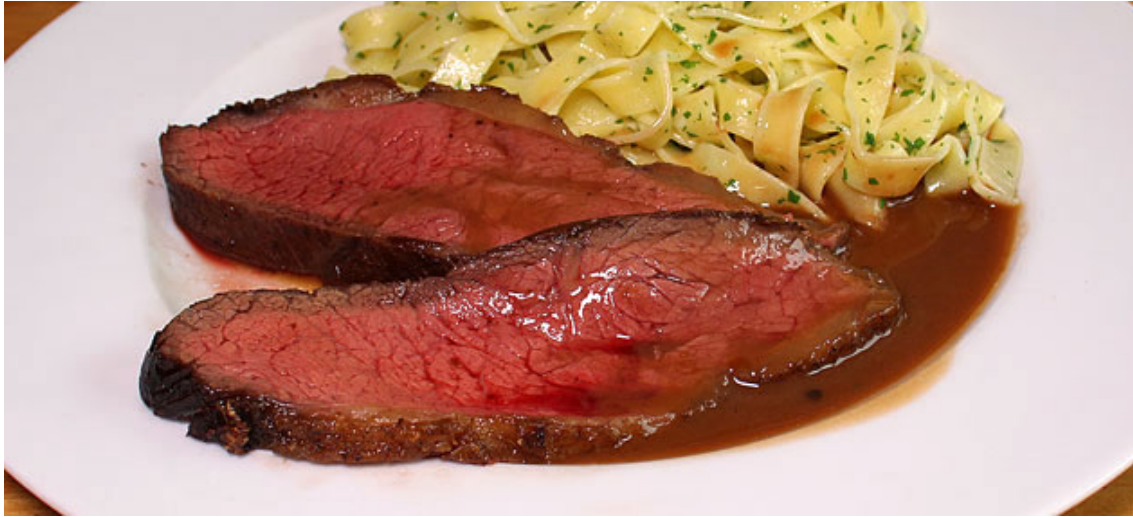




Rindshuft aus den Ofen an Hagebutten-Jus (Picanha)

In der Wienerküche wird aus dem Rindshuftdeckel der berühmte Tafelspitz (Siedfleisch) zubereitet. In Brasilien ist er ein beliebtes Stück zum grillieren: Picanha. Typisch ist der dicke Fettdeckel, er sollte keinesfalls weggeschnitten werden, er gibt dem Fleisch Aroma und macht es saftig. Das ansonsten magere, kaum von Bindegewebe durchzogene Stück, kann auch im Ofen zubereitet werden, ideal ist dabei das Garen bei niedriger Temperatur (80°-90°). Die Rindshuft sollte 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank genommen werden, das verkürzt die Garzeit im Ofen erheblich. Er sollte auch sogleich ringsum mit Salz und Pfeffer gewürzt werden, damit diese einziehen können und der Braten an Geschmack gewinnt.

Die Sauce dazu mit Hagebutten ist eher schweizerisch. Der fruchtig, rosige und leicht säuerliche Geschmack der Hagebutte wird ergänzt mit etwas dunklem Portwein und wenig Nelken. Der Jus wird nicht gebunden, aber durch das Einrühren von kalter Butter wird er schön sämig.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g	Rindshuftdeckel
1dl	Weisswein
1	kleine Zwiebel
2dl	milde Rindsbouillon
5Tl	Hagebuttenkonfitüre (nicht zu süß)
8-10	schwarze Pfefferkörner
2	Nelken
1	kleines Lorbeerblatt
ca.4cl	dunkler Portwein
30g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rindshuftdeckel 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, den Fettdeckel kreuzweise einschneiden und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Ofen inklusive einem Bratgeschirr auf 90° vorheizen.

Rindshuftdeckel in wenig Bratbutter zuerst auf der Fettseite, dann auf der Fleischseite kräftig anbraten.

In das vorgewärmte Bratgeschirr legen und das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 62° garen. Das dauert etwas mehr als eine Stunde. Ofen ausschalten und ca. 3 Minuten entlüften. Rindhuft ca. 15 Minuten nachziehen lassen, die Kerntemperatur steigt dabei um 1-2°. Der Kern des Fleisch ist dann schön dunkelrosa.

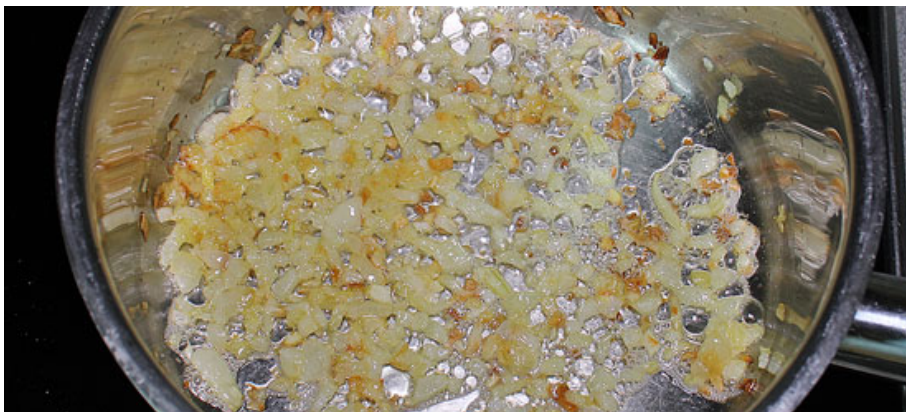
Hagebutten-Jus:

Bratensatz mit Weisswein ablöschen und aufrühren. Bratpfanne vom Herd ziehen.

Zwiebel fein hacken. In 10g Tafelbutter andüsten bis sie leicht bräunlich ist. Aufgelöster Bratensatz durch ein feines Sieb dazugießen, Rindsbouillon zugiessen. Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblatt zugeben und etwa auf die Hälfte einkochen lassen (etwa 1/2 Stunde). Sauce absieben, dabei die Zwiebel etwas ausdrücken. Sauce zurück in die Pfanne geben, Hagebutten einrühren, mit Portwein und ev. Salz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen und die Herdplatte ausschalten. Sobald der Jus nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen einrühren.









Sauce mit Hagebutten



