



Rindshuft-Speck-Spiess mit Balsamico-Sauce

Nicht gerade kompliziert, aber ein bisschen ungewohnt zubereitete Spiesse. Fleisch und Speck werden zuerst kurz angebraten und erst dann auf den Spiess gesteckt. Das hat Vorteile: Die flächig gebratenen Speckscheiben werden würziger, als wenn sie eingerollt am Spiess gebraten werden. Nach Belieben können sie auch knusprig gebraten werden. Das Fleisch vom Rindshuftdeckel ist zart, wird aber beim Braten leicht zu trocken. Nur kurz angebraten, dann an den Spiess gesteckt und im Ofen bei 80° nachgegart, wird es bestimmt schön saftig.

Das Besondere an dieser Balsamico-Sauce ist die Glassa, das ist eingedickter Traubenmost, leicht süß und mit reichlich Fruchtsäure, sie verleiht der Sauce ein solides Aroma und lässt sie auch leicht eindicken.

Die Fleischwürfel können gut aus dünneren Teil des spitz zulaufenden Huftdeckels geschnitten werden. Die Fettschicht nicht wegschneiden, sie spendet dem Fleisch ein gutes Aroma.

Zutaten (1 Portion)

200g	Rindshuftdeckel
1	kleine Zwiebel
5cl	Weisswein
5cl	Rindsbouillon
5cl	weisser Balsamico
1	Zweig Rosmarin
1El	Glassa
	Pfeffer, grobes Meersalz
	Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 80° vorheizen.

Rindshuft zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, zuerst die Speckscheiben beidseitig anbraten bis sie leicht braun werden. Rindshuftwürfel allseitig kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Temperatur zurückstellen und den Bratensatz mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Rosmarinzweig zugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Spiess abwechselnd mit Fleisch und Speck bestecken. Auf einen Teller legen und für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Rosmarinzweig aus der Sauce nehmen, Sauce mit dem Stabmixer pürieren und zurück in die Pfanne geben. Glassa und Balsamico zugeben und die Sauce auf etwa einen Drittel einkochen lassen.

Spiess auf einem heissen Teller anrichten und mit Meersalz bestreuen. Sauce dazugiessen.







Besteckter Spiess vor dem Garen



