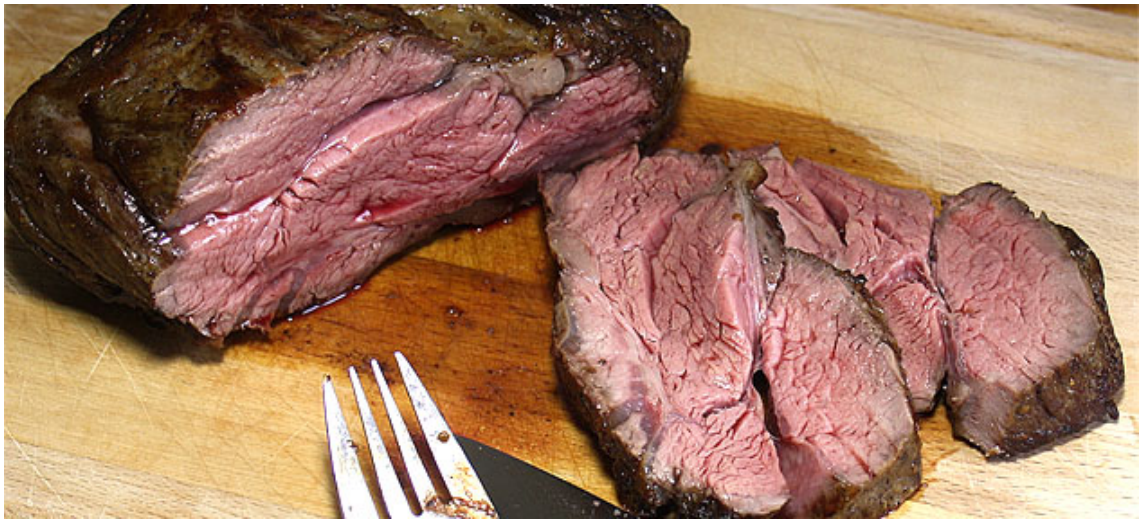

Hohrückenbraten an Portweinsauce

Der Hohrücken ist mein Lieblingstück vom Rind. Ein gutes Stück ist kräftig marmoriert und typischerweise von einem dickeren Fettstrang durchzogen. Das gibt ihm viel Geschmack und Saft. Zu Steaks geschnitten eignet er sich zum Kurzbraten. Grössere Stücke eignen sich hervorragend zum Niedertemperaturgaren im Ofen. Viel saftiger und zarter kann ein Braten nicht mehr sein! Ich habe ihn mit Koriander, Pfeffer und einem guten Obsteessig (Gölles) einen halben Tag lang mariniert und vor dem Anbraten mit eingedicktem Topinambursaft eingepinselt, dieser ist leicht zuckerhaltig und sorgt für ein feines Krüstchen. Dazu eine Portweinsauce mit viel Zwiebeln und wenig Gewürzen, nur Madagaskarpfeffer und Salz.

Zutaten (2-3 Portionen)

600g	Hohrücken vom Rind
2Tl	Koriander
2El	Obstessig
1El	Topinambursaft
1	Zwiebel
2dl	Portwein Tawny
1Tl	roter Madagaskarpfeffer
1Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Koriander im Mörser fein zerstossen, mit Obstessig vermischen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Hohrücken damit üppig einpinseln und abgedeckt ca. 1/2 Tag ziehen lassen.

Hohrücken 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühler nehmen. Marinade, vor allem

die Korianderkörner abstreifen. Ringsum salzen und mit Topinambursaft einpinseln. In Bratbutter ringsum anbraten, Bratenthermometer einstecken und im Ofen bei 90° garen. Nach 2 1/4 Stunden erreichte die Kerntemperatur 66°. Ofen ausschalten und entlüften. Bei schräg gestellter Ofentüre 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 1-2 Grad. Der Braten lässt während dem Garen kaum Saft, diesen aber unbedingt zur Sauce geben.

Portweinsauce:
Zwiebel halbieren und längs zur Schale in Streifen schneiden. In Bratbutter bei kleiner Hitze dünsten, die Zwiebel sollte glasig und weich, aber nicht braun werden. Portwein dazugiessen, Madagaskarpfeffer zerstossen und zugeben, salzen. Ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Eventuell, wenn die Sauce zu stark einkocht etwas Wasser zugeben. Maizena in etwas kaltes Wasser einrühren, zur Sauce geben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Marinierter Hohrücken mit Topinambursaft einpinseln

Zutaten Portweinsauce