



Ragoût vom Rindsherzen

Das Herz des Rindes wiegt bis zu 2kg und besteht nur aus Muskelfleisch. Ob kurz gebraten oder geschmort, es wird nie butterzart, aber weich, mit einem guten Biss und dabei fühlt es sich gar nicht faserig an, sondern kompakt und geschmeidig. Speziell ist sein kräftiger Geschmack, intensiver als anderes Muskelfleisch vom Rind. Um den Eigengeschmack nicht zu übertönen, habe es in einem zurückhaltend gewürzten Sud aus Wein und Wasser geschmort: Schalotte, Kampot Pfeffer, Lorbeer und Meersalz.

Das Rindsherz kann auch kurz gebraten werden, aber wenn es geschmort wird, muss es lange schmoren bis es weich wird. Gut 2 Stunden sind da angesagt. Dabei darf es immer nur leicht köcheln, sonst wird das Fleisch zäh.

Zutaten

220g Rindsherz
dressiert und geschnitten
1 Schalotte
5cl Asbach uralt (Cognac)
1dl kräftiger Rotwein
1dl Wasser
2 Lorbeerblätter
15 Kügelchen Kampot Pfeffer
2/3Tl Meersalz
Bratbutter

Zubereitung

Schalotte in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Fleischwürfeln in Bratbutter scharf anbraten (ca. 2-3 Minuten). Fleischwürfel dabei einmal wenden.

Temperatur zurückstellen, die Herzwürfel mit dem Weinbrand ablöschen und kurz

einkochen lassen. Wasser und Rotwein dazugießen. Lorbeerblätter, Kampot Pfeffer und Meersalz zugeben. Zugedeckt 2 Stunden schmoren lassen. Deckel abnehmen und eine weitere halbe Stunde offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Nach Belieben mit etwas Maizena binden.





Dazu frische Pappardelle