



Brasato al vino bianco

Der Klassiker aus dem Piemont wird in kräftigem Rotwein, vorzugsweise Barolo, eingelegt und auch im Wein gegart. Mit Weisswein wird der Schmorbraten milder, aber auch eleganter. Der feinwürzige Arneis aus dem Roero (Piemont) ist ein idealer Wein für dieses Rezept. Das Fleisch sollte mindestens 24 Stunden, besser 2 oder 3 Tage, im gewürzten Wein eingelegt werden. Geschmort wird es im geklärten Wein der Beize mit Zugabe von gerösteten Zwiebelringen.

Dazu passt Pasta nach süditalienischer Art zubereitet: Fusilli lunghi, die spiralförmigen "Spaghetti" die mit kurz geschmortem Catalogna vermischt werden. Die leicht bittere Note dieser Pasta passt gut zum zwiebellastigen Schmorbraten.

Gute Schmorstücke stammen vom Vorderviertel des Rindes, z.B. Schulter, Brustkern, Federstück oder von mir favorisiert: Der Rindshals. Er ist gut durchzogen und enthält viel Bindegewebe, das beim Schmoren geliert und den Braten saftig und weich macht. Gut geschmort ist er so weich, das man ihn mit dem Löffel essen könnte, was im Piemont als Qualitätsmerkmal für den Brasato gilt. Manche Rezepte (und Metzger) empfehlen den runden Mochen aus dem Stotzen zum Schmoren, doch dieser wird nie so zart wie ein Stück vom Vorderviertel und neigt auch eher zur Trockenheit.

Zutaten (3 Portionen)

750g Rindshals

Beize:

4dl Weisswein
3 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
4 Nelken
8 Wacholderbeeren
1/2Tl Koriandersamen

10 Pfefferkörner
5 Blättchen getrockneter Salbei

Braten schmoren:

geklärte Beize
Salz
2Tl Dijon-Senf
2 grosse Zwiebeln (ca. 200g)
2cm Peperoncino
1-2 Prisen Zucker
2El Bratbutter

Fusilli (pro Portion):

3-4 Blätter Catalogna
1 Knoblauchzehe
10g Butter
1/2El Sauerrahm
60g Fusilli lunghi
Salz

Beizen

Koriander, Wacholderbeeren und Pfeffer im Mörser leicht zerstoßen. Zusammen mit dem Salbei in ein Gewürzsäckchen füllen.

Knoblauchzehen schälen und längs halbieren.

Weisswein kalt aufsetzen, Gewürzsäckchen, Lorbeer und Knoblauch zugeben. Weisswein aufkochen und auskühlen lassen.

Rindshals in ein Gefäss geben und mit der Beize übergiessen. Mit Folie abdecken und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Rindshals dabei mindestens einmal täglich wenden.

Zubereitung

Braten 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Sogleich Beize in eine Schale abgiessen, dabei Beizenreste mit den Fingern vom Fleisch abstreifen und das Gewürzsäcklein, Lorbeer und Knoblauchstücke aus der Beize nehmen. Fleisch mit Haushaltspapier trocknen und ringsum nicht zu knapp salzen, danach ganz dünn mit Senf einreiben.

Beize in einem Pfännchen aufkochen lassen, dabei flockt das Eiweiss aus und bildet einen festen Schaum, diesen mit einem Löffel abheben, danach die Beize absieben.

Zwiebeln zu 4-5mm dicken Scheiben schneiden und auseinanderzupfen. Peperoncino ohne die sehr scharfen Kerne zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel in reichlich Bratbutter anrösten, dabei häufig wenden, sobald sie kräftige Bratspuren zeigen aus der Pfanne nehmen.

Noch etwas Bratbutter in die Pfanne geben und den Rindshals allseitig kurz und heiss anbraten. Falls dabei angebrannte, bittere Rückstände in der Pfanne verbleiben, sollte man die Pfanne danach kurz auswaschen.

Abgeseibte Beize zum Braten giessen, geröstete Zwiebeln und Peperoncino zugeben. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Dabei den Braten 2-3 mal wenden. Danach den Deckel abnehmen und 30 Minuten weiterschmoren, damit die Sauce etwas einkocht.

Fusilli:

Catalognablätter zu groben Stücken schneiden und 2 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Das entzieht ihm Bitterstoffe.

Fusilli gar kochen und abschütten. Knoblauch fein hacken.

Catalognablätter ausdrücken und in Tafelbutter zusammen mit dem Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten. Sauerrahm und 1 Schluck Wasser zugeben. Fusilli in die Pfanne geben und vermischen.

Beizen



Zutaten Beize



Brasato zubereiten





Beize aufschäumen







