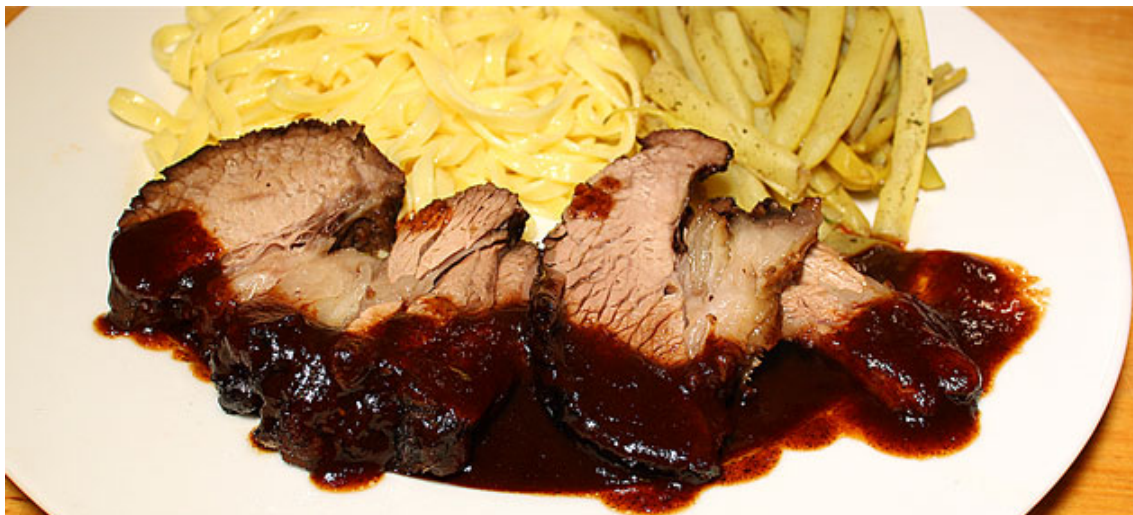




Gebeizte Rinderrippe aus dem Ofen (Asado)

Das Federstück wird aus dem mittleren Stück der Brust geschnitten und wird ausgebeint hierzulande vor allem als Siedfleisch zubereitet. Das Fleisch mit den Rippen wird in den südlichen Ländern Südamerikas auch in grossen Stücken auf dem Grill oder an der offenen Glut zubereitet: Asado, das heisst übersetzt einfach "Gegrilltes", doch damit ist auch der festliche Anlass gemeint, bei dem im grossen Familien- oder Freundeskreis ausgiebig gegrillt und gegessen wird. Als Short Rib ist die Rinderrippe auch in BBQ-Kreisen für die Zubereitung im Smoker beliebt. In beiden Fällen wird das Fleisch bei niedriger Temperatur und dafür sehr lange geschmort und wird so schön weich und überzeugt mit einem kräftigen Geschmack.

Die Rinderrippe lässt sich auch im Ofen zubereiten, das braucht einfach Zeit. Nach kurzem Anbraten wird sie bei 120° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 85° gegart, das dauert gut 3 Stunden. Ich habe die Rinderrippe vorab in einer säuerlichen Beize mit Balsamico, Rotwein und Gewürzen 4 Tage eingelegt. Das gibt nicht nur Geschmack, es macht das Fleisch noch etwas weicher und mürber. Die eingekochte Beize ist auch die Grundlage für die säuerliche und kräftige Sauce.

Zutaten (2 Portionen)

750g Rinderrippe

Beize:

1dl	dunkler Balsamico
2dl	Rotwein
4	Lorbeerblätter
6	Nelken
6	Wacholderbeeren
1Tl	Koriandersamen
1Tl	schwarze Pfefferkörner

Braten:

Salz
3dl Bier (Red Ale)
Bratbutter

Sauce:

abgesiebte Beize
3El Passata di Pomodoro
2Tl Rohzucker
Tabasco

Zubereitung

Alle Zutaten für die Beize kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Rinderrippe und Beize in einen Gefrierbeutel geben, die Luft herausdrücken und dicht verschliessen. 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Marinieren im Beutel ist praktisch, weil darin das Fleisch auch mit wenig Beize vollständig in der Flüssigkeit liegt.

Rinderrippe 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Beize abgiessen und die Gewürze absieben. Rippe sogleich ringsum salzen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Rippe allseitig in Bratbutter anbraten und in ein Ofengeschirr legen. Bratensatz mit ca. 1dl Bier ablöschen, aufrühren und zur Beize giessen.

Bratenthermometer an der dicksten Stelle des Muskelfleisches der Rippe einstecken. Die Messspitze darf nicht im Fettgewebe stecken, da sie darin einen zu tiefen Wert messen würde. Rippe in den Ofen schieben und nach 1/2 Stunde mit etwas Bier übergiessen. Bis zu einer Kerntemperatur von 85° garen, dabei ab und zu mit dem Rest des Bieres übergiessen. Das dauert etwas mehr als 3 Stunden.

Ofen ausschalten, kurz entlüften und die Rippe 20 Minuten nachziehen lassen.

Während die Rippe im Ofen gart, die Beize kräftig aufkochen, dadurch stockt das vom Fleisch stammende Eiweiss. Beize absieben, am besten zwei oder drei Mal, damit möglichst viele Trübstoffe ausgefiltert werden.

Beize langsam bis auf etwa einen 1/2dl einkochen. Sobald die Rippe die Kerntemperatur erreicht hat, Passata und Zucker zugeben und köcheln lassen, bis die Sauce eine Sirupartige Konsistenz annimmt. Dabei ab und zu aufrühren, damit sie sich nicht am Pfannenboden festsetzt. Zum Schluss mit wenig Tabasco und ev. etwas Zucker abschmecken.

Falls sich im Bratgeschirr Saft gesammelt hat, diesen zur Sauce sieben. Dabei braune Bratrückstände nicht aufkratzen, diese sind vor allem bitter.

Rippe aufschneiden, auf heissen Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren.





