Rindshuft aus der Rotweinbeize

Fast wie ein Brasato... den Rindshuftdeckel hab ich vier Tage in einer Rotweinbeize eingelegt, danach aber nicht im Rotweinsud geschmort, sondern im Ofen bei 90° Ofentemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 60° gebraten. Am aufgeschnittenen Braten sieht man wie die Beize das Fleisch bis in eine Tiefe von knapp 1cm eindiffundiert ist und dem Braten einen, leichten, aber typischen Brasato-Gusto verleiht. Das Fleisch ist rosa, saftig und wunderbar zart.

Die Beize hab ich mit Eiweiss geklärt, einreduziert, gewürzt und zum Schluss mit Saba abgeschmeckt. Saba, das ist eingekochter Traubenmost, wie er auch zum Abrunden von Balsamicos verwendet wird. Seine opulente, fruchtige Süsse rundet die Weinreduktion ideal ab.

Zutaten (2-3 Portionen)

```
600g  Rindshuftdeckel
      Bratbutter

Beize:
3dl   kräftiger Rotwein
2     kleine Zwiebeln
2     Knoblauchzehen
30    Korianderkörner

Sauce:
      die abgesiebte Beize
1     Eiweiss (zum Klären)
1     kleinere Zwiebel
1Tl   Hühnerbouillon-Extrakt
20g   Butter
1El   Saba
```

schwarzer Pfeffer

Zubereitung Beize

Zwiebel und Knoblauch hacken. Koreander-Körner im Mörser leicht zerstossen.

Rindshuftdeckel in einen Plastikbeutel geben, Koriander, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit dem Rotwein übergiessen. Beutel verschliessen und 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Beim Beizen im Plastikbeutel ist das Fleisch bereits mit relativ wenig Wein vollständig in den Wein getaucht. Vakuum-Beutel sind dazu bestens geeignet, auch wenn aufs vakuumieren verzichtet werden kann.

Braten

Braten aus der Beize nehmen, von den Gewürzstückchen befreien und mit Haushaltpapier trockentupfen. Salzen, pfeffern und mit etwas Senf einreiben.

Allseitig in Bratbutter anbraten. Bratenthermometer einstecken und im auf 90° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Das dauerte bei diesem Stück gut 1 1/2 Stunden.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, Ofen ausschalten und 2-3 Minuten bei ganz geöffneter Ofentüre entlüften. Ofen wieder schliessen und den Braten ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Sauce

Beize absieben und in einem kleinen Pfännchen sehr langsam erhitzen. Sobald die Beize etwa 50° Grad warm ist (man kann den Finger grad noch kurz eintauchen ohne sich zu verbrennen), das Eiweiss mit einem Schwingbesen einrühren. Langsam weiter bis knapp an den Siedepunkt erhitzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Gestocktes Eiweiss, soweit es geht, abschöpfen und danach die Beize absieben.

Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Bratbutter anrösten bis sie leicht bräunliche Ränder zeigen.

Den Sud etwa auf die Hälfte einreduzieren. Kalte Butter stückchenweise mit einem Schwingbesen in den Sud einrühren. Bouillon-Extrakt einrühren, geröstete Zwiebeln zugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer und Saba abschmecken.

Rindshuftdeckel und die Zutaten für die Beize

Beizen im Vakuumbeutel (nicht vakuumiert)

Rindshuft gebeizt... und mariniert

Rindshuft angebraten, bereit für den Ofen. Die schwarze Färbung stammt nicht vom anbraten, sondern von der Rotweinbeize.

Beize mit Eiweiss klären