



Sauerbraten mit Eierschwämmen und Roggen-Papardelle

Oft wird der Sauerbraten mit viel Röstgemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch usw.) geschmort. Nicht so in diesem Rezept, da kommen anstelle des Gemüses nur Eierschwämme zum Zug. Natürlich nebst der kräftigen Beize. Eierschwämme besitzen ein feines, zurückhaltendes Aroma, das nicht von starken Röstaromen überdeckt werden soll. Mit der sauren Sauce harmonieren sie jedoch bestens. Sie werden auch nicht mit dem Braten mitgeschmort sondern separat mit etwas Zwiebeln angedünstet und zum Schluss mit dem sauren Schmorsud und milder Bouillon zu einer Sauce zusammengefügt. Auf diese Weise kann der saure Geschmack des Sudes gut mit einer milden Bouillon austariert werden.

Pasta aus Roggenmehl ist nicht nur sehr aromatisch, sondern zeichnet sich auch durch einen exzellenten Biss aus, trotzdem sind sie weich und "flutschen" so richtig über die Zunge. Vermutlich liegt das daran, dass Roggenmehl viel mehr Wasser als Weizenmehle binden kann. Diesen Teig habe ich in einem Rezept aus dem Tirol entdeckt: Die Tiroler Schlutzkrapfen werden traditionell mit Roggenmehl zubereitet.

Zutaten (3 Portionen)

700g Rindsschulter

Beize:

1,5dl Rotweinessig (Gölles)
1,5dl Rotwein (Montepulciano d'Abruzzo)
1Tl Koriander
1Tl schwarze Pfefferkörner
6 Nelken
10 Wacholderbeeren

Sauce und Braten:

200g frische Eierschwämme

1 kleinere Zwiebel
2dl milde Bouillon
2dl Beize
0,5dl Weisswein
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Roggen-Papardelle:

100g dunkles Roggenmehl
100g Semola di grano duro (Hartweizengriess)
1 Ei
1Tl Olivenöl
3g Salz
4-5El Wasser

Zubereitung

Beize:

Gewürze im Mörser grob zerstoßen und mit Rotwein und Essig vermischen.

Rindshuft 5-6 Tage in der Beize einlegen. Dazu gebe ich Fleisch und Beize zusammen in einen Gefrierbeutel, so ist das Fleisch gut mit der Beize bedeckt.

Schmoren:

Braten aus der Beize nehmen und von den Gewürzkörnern befreien. Das geht gut mit einer Gemüsebürste. Beize absieben.

Braten mit Haushaltspapier trocknen und salzen. In Bratbutter ringsum kräftig anbraten. Bratensatz mit etwas Weisswein auflösen und zu der Beize geben. In ein Schmorgefäß geben, abgeseibte Beize dazugießen und ca. 2 1/2 Stunden im Ofen bei 140° schmoren. Ich habe die Kerntemperatur gemessen. Dabei alle 20 Minuten mit der Beize übergießen. Bei 75° hab ich den Ofen entlüftet und auf 60° zurückgestellt. Beim Nachziehen ist die Kerntemperatur auf 78° gestiegen. Der Braten kann gut bis zu einer Stunde im Ofen warm gehalten werden.

Finish:

Eierschwämme putzen, grössere Exemplare halbieren und zusammen mit gehackter Zwiebel in Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten. Währenddessen salzen und pfeffern.

Mit der Bouillon aufgießen, etwas einkochen lassen und zum Schluss soviel abgeseibter Schmorfond zugeben bis die Sauce die gewünschte Säure besitzt.

Roggen-Papardelle:

Alle Zutaten intensiv miteinander verkneten. Wasser nach und nach zugeben, bis der Teig fest und leicht hart ist.

In Haushaltfolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig von Hand flachdrücken und portionenweise durch die Pastawalze drehen. Der recht mürbe Teig zerfällt meist beim ersten Walzendurchgang. Man faltet das Stückwerk zusammen und dreht es nochmals auf der dicksten Stufe durch die Pastawalze und wiederholt dies, bis der Teig geschmeidig wird. Das können schon mal ein Dutzend

Durchgänge sein. Teig auf die 2. oder 3. dünnste Stufe ausrollen.

Auf einer mit Semola bestreuten Unterlage einem Messer zu breiten Papardelle schneiden und in leicht kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen.



Zutaten Sauerbraten (Beize)





Rindsschulter im Gefrierbeutel beizen



Gebeizte Rindsschulter, Eierschwämme





Und ab in den Ofen...



