



Rindshuftdeckel im Ofen gegart - Picanha

Der Rindshuftdeckel ist vielseitig verwendbar: Als edles Siedfleischstück (Tafelspitz), als Schmorbraten oder "sous vide" gegart (siehe da). Dass man ihn auch im Ofen (oder auf dem Grill) braten kann, hab ich kürzlich begriffen. Und wie gut dieser Rindsbraten schmeckt, weiss ich seit heute: Saftig! Zart! Aromatisch! Ehrlich gesagt: Meine "sous vide"-Methode kann da nicht mithalten.

In Brasilien gilt es als das beste Stück vom Rind und wird oft sogar dem Roastbeef vorgezogen, nicht zu unrecht. Picanha heisst es da.

Der dicke Fettdeckel gibt dem Fleisch ein unvergleichliches Aroma. Gewürze braucht es da fast keine mehr. Ein Marinade zum Einlegen sowieso nicht. Nur etwas gewürztes Bier, mit dem der Braten eingepinselt wird.

Zutaten (2-3 Port)

500g Rindshuftdeckel
2Tl zerstossene Korianderkörner
2dl Bier
Salz und Pfeffer

Sauce

1dl Bier
1,5dl Bratenfond (oder Bouillon)
Rosmarin, Salbei
Salz und Pfeffer zum abschmecken
etwas Mehlbutter zum binden
1 Schuss Sherry

Zubereitung

Vorbereiten:

Korianderkörner, üppig Salz und Pfeffer zum Bier geben.

Ofen auf 120° vorheizen.

Fettschicht kreuzweise einschneiden.

Rindshuftdeckel ohne zu würzen allseitig, zuerst auf der Fettschicht, scharf anbraten bis er eine schöne dunkelbraune Farbe hat.

Danach mit dem gewürzten Bier einpinseln und in den Ofen schieben. Während dem Garen, ca. alle 15 Minuten erneut mit dem Würzbier einpinseln. Bratenthermometer in der dicksten Stelle einstechen.

Ich hab den Braten auf 60° Kerntemperatur gegart. Das dauerte bei dem kleinen Stück knapp 1 1/2 Stunden, nach 30 Minuten hab ich die Ofentemperatur auf 100° zurückgestellt. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, den Ofen abstellen und etwas entlüften. Bratensaft zur Sauce geben und den Braten im Ofen ca. 15 Minuten warmhalten. Das reicht gerade um die Sauce fertigzumachen.

Sauce

Bratensatz vom Anbraten mit Bier auflösen, kurz aufkochen und in eine Saucenpfanne absieben, damit verbrannte Teile, die Bitterstoffe abgeben, nicht in Sauce gelangen.

Bier, Bratenfond und Kräuter zugeben und aufkochen. Während die Rindsschulter im Ofen gart, die Sauce simmern lassen. Am Schluss, wenn der Braten fertig ist, Bratensaft zur Sauce geben und diese absieben. Mit Salz (brauchs vermutlich keines mehr) und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Mehlbutter binden. Nach der Zugabe der Mehlbutter nochmals 10 Minuten simmern lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Ganz zum Schluss den Schuss Sherry zugeben.

Beim Anrichten etwas Sauce um den Braten nappieren, Rest der Sauce im Pfännchen auf dem Tisch stellen.



Ein schönes Stück Rindshuft mit kräftigem Fettdeckel (Metzgerei Weber, Wetzikon)



Die Rindshuft fertig gegart.

