«MUNDART» WINTER 2016
Rezepte von René Schudel

Geschmorter Rindfleischvogel mit Spiralnüdeli, Pastinaken-Rüebli Gemüse mit Honig und Thymian

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN RINDFLEISCHVOGEL:

- 4 Rinds-Saftplätzli à 90 g
- 100 g Schweins-Hackfleisch
- 60 g Kalbsbrät
- 1 Ei
- 1 Rüebli
- 1 Kartoffel
- 2 Scheiben Kochspeck
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4–5 Blätter Oregano
- 2 Zweige Thymian
- 10 g Senf
- 20 g Mascarpone
- ½ Zitrone, nur Schale
- Salz, Pfeffer
- 30 g Olivenöl
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Portwein
- 2 dl Rotwein
- 3 dl Kalbsfond oder Bratensauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN SPIRALNÜDELI:

- 200 g Spiralnüdeli (z.B. Fusilli)
- Salz
- 30 g Butter

ZUTATEN PASTINAKEN-RÜEBLI GEMÜSE:

- 300 g Rüebli, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt
- 300 g Pastinaken, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt
- 3–4 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 Zweige Thymian, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG RINDFLEISCHVOGEL:

Rüebli, Kartoffel und Speck fein würfeln (alle Stücke ungefähr gleich gross), Schalotten und Knoblauchzehe schneiden, Oregano und Thymian fein hacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, nacheinander Speck, Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln, Kräuter und Rüebli dazu geben und andünsten. Mit Salz abschmecken und etwas fein gehackte Zitronenschale dazugebe. Die Masse auskühlen lassen und dann mit Hackfleisch, Ei, Mascarpone, Senf und Kalbsbrät mischen. Rindsplätzli flach klopfen und mit der Füllmasse bestreichen, zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvögel im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in der Pfanne hellbraun rösten, Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und den Kalbsfond zugeben. Fleisch dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze während einer Stunde schmoren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG SPIRALNÜDELI:

Salzwasser zum Kochen bringen und Teigwaren al dente kochen. Spiralnüdeli im Sieb abtropfen lassen, Butter dazugeben und mischen.

ZUBEREITUNG PASTINAKEN-RÜEBLI GEMÜSE:

Rüebli und Pastinaken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Öl, Honig und Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Das Gewürzöl über das Gemüse geben und alles gut mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen, dabei nach ca. 10 Minuten wenden. Fertiges Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln.