

Italienische Rezepte

Brasato Mit Risotto Von Steinpilzen

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Rind, Risotto Rotwein, Restaurant Rezept, Alkohol

1 kg Rinderbraten (am besten das
- Schaufelstück aus der
Schulter)
Salz
Pfeffer

Fett zum Braten
2 Essl. Tomatenmark
1 Becher Bratenjus, nach Geschmack
dunkler Saucenbinder

Marinade:

100 g Möhre, gewürfelt
100 g Sellerie, gewürfelt
100 g Zwiebeln, gewürfelt
20 Pfefferkörner
5 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe, angedrückt
1/2 Liter Chianti, mindestens

Steinpilzrisotto:

300 g Arborio-Reis (oder anderer
- Risotto-Reis)
50 g Schalotten, feingehackt
1/2 Knoblauchzehe, feingehackt
2 Essl. Olivenöl oder Rapskern-Öl
70 g Butter

150 ml Weißwein
1 Liter Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
50 g Parmesan, frisch gerieben
200 g Steinpilze

Dekoration:

Balsamico Schalotten - (Fertigprodukt)
Streifen von Möhren und

- Sellerie, kurz
angeschwitzt in etwas Butter

Das Fleisch mit den Marinadezutaten in eine Schüssel geben und mindestens 24 Stunden ruhen lassen. Zwischendurch wenden. Danach das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und in Heißem Öl rund herum kräftig anbraten. Dann die festen Bestandteile der Marinade zum Fleisch geben und kurz mit anrösten lassen. Jetzt das Tomatenmark hinein rühren, kurz anziehen lassen und danach mit dem Marinadesud (und evtl. der Bratenjus) ablöschen. Mit Deckel in den 120 Grad heißen Ofen geben und 2,5-3 Stunden schmoren. Danach den Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, aufkochen. Mit etwas dunklem Saucenbinder leicht abbinden. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico abschmecken, nach Belieben mit gehackter Petersilie und Kapern verfeinern. Das fertig in Scheiben geschnittene Fleisch in die Sauce legen und darin noch etwas ziehen lassen. Aber nicht mehr kochen.

Für das Risotto die geviertelten Steinpilze in etwas Butter anschmoren, salzen und pfeffern. In einem zweiten Topf Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, dann den Reis dazu geben und umrühren, bis die Reiskörner glasig erscheinen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles einkochen lassen und salzen. Nach und nach ("schluckweise") die separat erhitzte Hühnerbrühe angießen und das Risotto unter ständigem Rühren 15-18 Minuten garen. Die geschmorten Steinpilze kommen zusammen mit dem Parmesan an das fertig gegarte Risotto. Einige Minuten vor dem Anrichten den Topf vom Herd nehmen und das Risotto durchziehen lassen.

Tipp: die Balsamico Schalotten können Sie auch selbst zubereiten. 12 geschälte Schalotten in einem kleinen Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, 1 EL Honig dazu geben, eine Minute rühren, dann mit weißem oder schwarzem Balsamico auffüllen. Je nach Größe der Schalotten 20 bis 30 Minuten leise köcheln lassen.

Anrichten: Auf jeden Teller einen kräftigen Klacks Risotto geben, daneben zwei Scheiben vom Brasato. Alles mit einem üppigen Saucenspiegel umgeben. Mit Balsamico Schalotten und Gemüsestreifen dekorieren.