

KOCHGESCHICHTEN

Established 2024 by Klaus Kamolz

Boeuf Bourguignon

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

- 120 g Frühstücksspeck
- 1 EL Olivenöl
- 1,5 kg Rinderhaxe, -schulter oder -wangen
- 1 Handvoll geschnittene Gemüsemischung (1 cm dicke Karottenscheiben, 2 in feine Scheiben geschnittene Stangen Sellerie, 2 zerdrückte Knoblauchzehen und 1/2 Zwiebel)
- 1 EL Tomatenmark
- 0,75 Liter roter Burgunder (Pinot Noir)
- 0,25 Liter Rindsuppe
- Salz, Pfeffer
- 1 Bouquet garni (3 Zweige Thymian, 2 Lorbeerblätter und einige Petersilbstängel)

Für die Garnitur:

- 300 g Cremechampignons
 - 1 EL Butter
 - pro Person 5 bis 6 kleine Schalotten
 - 1 EL Olivenöl und 1 TL Butter
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 3 bis 4 Zweige Petersilie
 - 3 bis 4 EL Rindsuppe
 - 2 EL eiskalte Mehlbutter
 - 2 EL Senfkörner
 - Petersilie zum Bestreuen
-

ZUBEREITUNG

- 1.** Zunächst schneide ich den Frühstücksspeck in dünne, etwa 2 cm breite Streifen und röste sie im großen Bräter, der das Ragout zur Vollendung führen wird, in sehr wenig Olivenöl leicht knusprig.
- 2.** Dann hole ich den Speck mit dem Siebschöpfer heraus; das Fett soll nämlich drinbleiben. In diesem brate ich dann das Rindfleisch, in 5 cm große Stücke geschnitten, kurz scharf an.
- 3.** Auch das Fleisch kommt kurz wieder raus, dafür die Gemüsemischung rein. Das alles wird kurz angeschwitzt; wenn es glasig ist, kommen Speck und Rind wieder dazu und das Tomatenmark.
- 4.** Abgelöscht wird mit einer Bouteille vom Roten und der Rindsuppe. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und dem Bouquet. So kommt das Boeuf bei 140 bis 150 Grad 4 oder noch besser 5 Stunden in den Ofen.
- 5.** Um die Garnitur kümmere ich mich eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit: Die Cremechampignons, je nach Größe ganz oder halbiert, werden in der Butter angebraten und zur Seite gestellt. Die Schalotten brate ich in Olivenöl an, bis sie zu bräunen und karamellisieren beginnen; dann reduziere ich die Hitze, füge etwas Butter bei, einen Zweig Rosmarin und einige Zweige Petersilie, brate kurz weiter und lösche mit der Rindsuppe ab. So schmurgeln die Schalotten ca. 15 Minuten weich.
- 6.** Zum Schluss Fleisch kurz raus, die kalte Mehlbutter rein, gut verrühren und aufkochen. Wenn die Sauce sämig ist, gebe ich das Fleisch wieder hinein, dazu die Pilz-Schalotten-Garnitur und 2 EL in kochendem Wasser kurz vorgequollene Senfkörner.
- 7.** Jetzt zieht das Ragout noch ein paar Minuten heiß, dann serviere ich es mit etwas Petersilie, allerbestem krachendem Baguette und einem sehr lässigen Côtes du Rhône, Gigondas oder Crozes-Hermitage.