

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT KIRSCHESSIG UND RISOTTO MILANESE

ZUTATEN

für 4 Personen, Für die geschmorten Bäckchen: 1 Zwiebel, 300 g Wurzelgemüse (Karotten und Sellerie), 2 geputzte Rinderbäckchen (ca. 0,8 kg), 2 Lorbeerblätter, 100 ml Fruchtwerker Kirsch & Essig, 0,75 l Rotwein, z. B. Merlot, Salz, Pfeffer, 2 EL neutrales Pflanzenöl, 1 TL Mehl, 150 g entkernte Sauerkirschen. Evtl. 1 TL Zucker. Für das Risotto: 2 Schalotten, ca. 1,3 l Rinderbrühe, 2 EL Olivenöl, 200 g Risotto-Reis, 100 ml Weißwein, ca. 2 g Safranfäden, 40 g kalte Butter, 50 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und würfeln. Rinderbäckchen, Gemüse, Lorbeerblätter und Fruchtwerker Kirsch & Essig in einer Schüssel mit Rotwein bedecken und 48 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Die Bäckchen und das Gemüse auf ein Sieb geben, dabei die Marinade auffangen. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pflanzenöl in einem Schmortopf erhitzen, darin die Bäckchen ringsum anbraten. Gemüse zufügen und nach weiteren 2 Min. mit Mehl bestäuben und kurz mitrösten.
4. Marinade angießen, zum Kochen bringen und die Bäckchen bei mittlerer Temperatur 2,5 - 3 Stunden leise köcheln lassen, bis die Bäckchen weich sind.
5. Die fertigen Bäckchen aus der Sauce heben und zugedeckt beiseitestellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit den Kirschen in einem Topf zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Sauce evtl. mit 1 TL Zucker abschmecken. Die Bäckchen in Scheiben schneiden und zurück in die Sauce geben.
6. Ca. 40 Min vor dem Servieren das Risotto zubereiten. Dafür Schalotten schälen und fein würfeln. Die Rinderbrühe in einem Topf zum Kochen bringen.
7. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Reis darin farblos anschwitzen. Risotto mit Weißwein ablöschen und Safran zufügen.
8. Nach und nach die kochend heiße Brühe an das Risotto gießen, so dass der Reis eben von Flüssigkeit bedeckt ist, dabei häufig umrühren. Risotto solange garen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist.
9. Butter würfeln und mit dem geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen.
10. Die heißen Fleischscheiben auf dem Risotto verteilen und mit Kirschen und Sauce überziehen.

Fruchtwerker