

Aufgetischt - Der Semmering

Beiriedschnitte und geschmorte RindsbackerIn mit Grießstrudel, Karotten-Szechuan-Schaum & Eberrautenöl

von Matthias Weinzettl & Clarissa Chroma

für 4 Personen

3 RindsbackerIn,
2 Bund Wurzelwerk (würfelig geschnitten),
50 g Paradeismark,
500 ml Rotwein,
1000 ml brauner Fond,
Salz, Pfeffer,
Butter

GRIESSSTRUDEL

500 ml Milch,
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss,
120 g Butter,
130 g Grieß,
3 Eier,
1 Pkg. Strudelteig,
1 Ei,
Öl zum Frittieren

KAROTTENSCHAUM

300 g Karotten (geschält und grobwürfelig geschnitten),
1 Lorbeerblatt,
200 ml Wasser,
1 Handvoll Szechuanblätter,
15 g Stärke

EBERRAUTENÖL

je 1 Handvoll Eberraute und Petersilie,
200 ml Rapsöl

BEIRIED

4 Scheiben Beiried à ca. 200 g,
1 Rosmarinzweig

Die Rindsbackerln anbraten, das Wurzelwerk zugeben und anschwitzen. Dann das Paradeismark hinzufügen und kurz mitrösten, danach mit Wein und braunem Fond aufgießen. Die Backerln weich schmoren, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter verfeinern. Für den Grießstrudel die Milch mit den Gewürzen und der Butter aufkochen. Den Grieß in einem Schwung zugeben und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die leicht überkühlte Masse drei Eier einrühren und mit feuchten Händen ca. 5 cm lange Stränge rollen. Diese auf zugeschnittene Strudelteigblätter legen, die Ränder mit Ei bestreichen und einrollen. Die kleinen Strudel in ca. 170° C heißem Öl herausbacken. Für den Karottenschaum die Karotten in mit Lorbeerblatt und Salz gewürztem Wasser weich dünsten und zusammen mit den Szechuanblättern fein pürieren. Die Stärke in wenig Wasser anrühren, zu dem Karottenpüree geben und nochmal aufkochen. Danach in einen 0,5-l-Siphon füllen und eine Kapsel einschrauben, gut schütteln und etwas überkühlen lassen. Für das Eberautenöl die Kräuter mit dem Öl pürieren und etwas salzen. Die Beiriedschnitten mit Salz würzen und von beiden Seiten scharf anbraten, den Rosmarinzweig und etwas Butter zugeben und noch ca. 2 Minuten weiter braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwa 5 Minuten rasten lassen. Zum Anrichten alle Komponenten gefällig auf einem Teller arrangieren.