

Boeuf bourguignon traditionnel

(Rezept + Foto links von FEINE-KÜCHE, Foto rechts nachgekocht von mir)



Anzahl Portionen: 6

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Dauer: 90 min

Zutaten:

BOEUF:

1,5 kg Tafelspitz (am besten vom Charolais-Rind)

250 ml guter kräftiger Rinderjus (oder 600 ml Rinderfond reduzieren)

750 ml Pinot noir (z.B. ein Chateau Philippe le Hardi aus dem Burgund)

2 EL Olivenöl

50 ml Marc de Bourgogne (z.B. von Gabriel Boudier aus Dijon)

2 Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)

1 große Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)

3 Schalotten (in kleine Würfel geschnitten)

1 Bouquet garni (3 Zweige Thymian, 4 Zweige Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 Streifen Zitronenschale)

75 Gramm Butterschmalz

1 EL Mehl

1 EL Tomatenmark

1 - 2 TL Moutarde Chablis et Morilles

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

-----,

GARNITUR:

24 - 30 französische Perlzwiebeln

300 Gramm kleine weisse Champignons de Paris

200 Gramm gesalzener und geräucherter Bauchspeck

25 Gramm Butter

1/2 Zitrone (Saft)

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

1/2 Bund Petersilie, grob gehackt

einige Zitronenzesten

Schritt 1

MARINIEREN: Das Rindfleisch (BILD 3 - Tafelspitz mit Bouquet garni) in 4 - 5 cm große Würfel schneiden und in eine verschließbare Schüssel legen. Aus Petersilie, Thymian, Zitronenschale und Lorbeer ein Bouquet garni binden. Das Rindfleisch mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln und gut mischen. - Die gehackten Zwiebel und Schalotten sowie das Bouquet garni zum Fleisch geben und mit dem Rotwein und den Marc de Bourgogne übergießen. Alles gut mischen und für 18 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. - Während der Marinierzeit mehrmals die Fleischstücke wenden.

Schritt 2

SCHMOREN: Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf Küchentrepp trocken tupfen. Zimmertemperatur annehmen lassen. - Backofen auf 135° C verheizen. - In einem gut verschließbaren Bräter 60 Gramm Butterschmalz auslassen und die Rindfleischwürfel bei starker Hitze von allen Seiten für 3 - 4 Minuten rundum anbraten. Das Rindfleisch sollte von jeder Seite sehr gut angeröstet sein. Am besten portionsweise braten, damit kaum Fleischsaft austritt. - Für das weitere Garen ist das aufmerksame Anbraten sehr wichtig, damit die Würfel beim Schmoren nicht auseinander fallen.

Schritt 3

Parallel dazu aus der Marinade das Bouquet garni entnehmen. - In einer Kasserolle restliches Butterschmalz auslassen und den Knoblauch anschwitzen. Mit der Marinade samt Zwiebel und Schalottenwürfel ablöschen, aufkochen lassen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. - Vorsicht, es bildet sich Schaum, und das Ganze nicht überkocht!

Schritt 4

Die gut angebratenen Fleischwürfel (portioniertes Fleisch gegebenenfalls wieder zurück in den Bräter geben) mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und das Fleisch wenden. Einen Esslöffel Tomatenmark zufügen und ganz kurz anrösten. Das Fleisch mit 1/4 der Marinade ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Restliche Marinade und den Rinderjus angießen und für 2 - 3 Minuten offen leicht kochen lassen. - Das Bouquet garni wieder einlegen, den Bräter verschließen und auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen. - 2 1/2 Stunden verschlossen sanft im Backofen schmoren.

Schritt 5

GARNITUR: Während der oben angeführten Schmorzeit jetzt in Ruhe die "Garnitur" vorbereiten: Dazu die Perlzwiebeln schälen. Dies geht am besten, wenn die Zwiebelchen vorab in reichlich kochendem Wasser 20 Sekunden blanchiert werden. - Danach die Schwarte vom Bauchspeck abschneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer größeren Pfanne etwa 5 Minuten offen golden ausbraten. - Die Perlzwiebeln zufügen und unter schwenken bei mittlerer Hitze 10 Minuten "blondieren" aber nicht braun braten. -Zwiebelchen und Speckstreifen heraus heben und in eine bereitgestellte Schüssel füllen.

Schritt 6

Die kleinen weißen Champignons putzen, halbieren oder ganz lassen. (Größere in Scheiben schneiden). Champignons mit Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre schöne

weiße Farbe behalten. Die Champignons in die gleiche Pfanne mit 25 Gramm Butter geben und 5 Minuten anschwitzen, bis der austretende Pilzsaft verkocht ist. - Dabei gelegentlich umrühren.

Schritt 7

FERTIG STELLEN: Nach der Garzeit den Bräter aus dem Backofen nehmen, das wunderbar zarte Fleisch heraus heben, in eine Schüssel geben und warm halten. - Perlzwiebeln mit dem Speck sowie die leicht geschmorten Champignons in die Sauce geben und offen noch sanft 20 - 30 Minuten einköcheln lassen, so dass die köstliche Sauce etwas reduziert und eine feine Konsistenz bekommt. - Das Bouquet garni herausnehmen.

Schritt 8

Das Boeuf letztlich noch 5 Minuten zur Sauce geben und erwärmen, nach Gusto alles mit 1 - 2 gehäuften Teelöffel Moutarde Chablis et Morilles sehr pikant, evtl. noch mit etwas Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer abschmecken.

Schritt 9

SERVIEREN: Das Boeuf bourguignon traditionell im Schmortopf in die Mitte des Esstisches stellen. Gehackte Petersilie und Zitronenzesten darüber streuen. Dazu wie im Originalrezept vorgeschlagen, gedämpfte Pommes de terre der Sorte La Ratte du Touquet reichen. (BILD 2 - hier Crossover Küche mit Thüringer Kloß) - Frisch geröstete Scheiben vom Baguette passen ebenso vorzüglich dazu.

Schritt 10

ANMERKUNG ZUM FLEISCH UND ZUR WEINWAHL: Entscheidend für den sublimen Geschmack dieses französischen Traditionsgerichtes ist die Qualität des verwendeten Fleisches und die des Weines. Da darf man keinesfalls sparen. - Hier wurde Tafelspitz vom Charolais-Rind und der im Rezept angeführte Wein verwendet. Auch auf den Marc de Bourgogne darf nicht verzichtet werden. Er ist das i-Tüpfelchen an Geschmack. (Cognac ist eine Alternative). - Eine gute Ausweichmöglichkeit zu einem Pinot Noir aus dem Burgund ist ein guter Spätburgunder aus Baden oder der Pfalz. Jene Weine kommen dem Burgunder am Nächsten.

Schritt 11

P.S.: Denkbar ist auch, das Fleisch ohne den Marc de Bourgogne zu marinieren und nach dem Anbraten mit jenem vor dem ablöschen mit der Marinade das Fleisch flambieren. - Dazu sollte man aber etwas Kocherfahrung mitbringen, um die Küche nicht in Brand zu stecken oder eine zweite Person seines Vertrauens zur Sicherheit mit Handfeuerlöscher zu Seite stellen.