Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

RINDFLEISCHSALAT MIT ROHGERÖSTETEN

Pünktlich zum Herbstäquinoktium wurde dieses Jahr das Wetter instabil und kühler; nicht jedes Jahr ist uns eine spätsommerliche Traumlese gegeben. Daß auch solche Jahrgänge im Verlauf ihren eigenen Reiz haben, können wir z. B. am 2016er Pinot Noir Ilbesheim erkennen, einem etwas robusterem Spätburgunder mit kräftigerer Tanninstruktur und komplexen Aromen von kühlen roten Früchten.
Dazu wollen wir etwas Anständiges servieren; vorbei ist jetzt die Zeit der leichten Sommerküche. An den letzten schönen Tagen kann das Rezept jedoch durchaus noch terrassentauglich sein. Es gibt Rindfleischsalat mit rohgerösteten Kartoffeln.

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Zubereitung

Am Vortag haben wir das Rindfleisch am besten im Schnellkochtopf zusammen mit dem Suppenknochen, dem gehackten Gemüse (siehe Zutatenliste) und einer ganzen Zwiebel 20 – 30 Minuten gegart. Die Zwiebel war dabei gespickt mit den Nelken und Lorbeerblättern, die Brühe mit Pfeffer- und Korianderkörnern gewürzt. Als Nebenprodukt erhalten wir so einen guten Liter Rinderbrühe zur einschlägigen Weiterverwendung.

Das kalte Fleisch werden wir nun – parallel zur Faser - in dünne Scheiben und diese wiederum in feine Streifen schneiden. Die Salatgurke schälen, halbieren, die Kerne mit einem Kaffeelöffel entfernen, die Hälften nochmals teilen und die Viertel danach in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden. Jetzt heißt es, die Mayonnaise mit der Wasabipaste oder dem Wasabipulver mischen, bis sie eine deutliche Grünfärbung annimmt. Nur Mut! Beim Durchziehen verliert sich die Schärfe erfahrungsgemäß wieder etwas. Hernach die Fleischstreifen und Gurkenscheiben unterheben. Je nach Geschmack können wir mit Salz oder Sojasauce abschmecken. Einige Zeit sollte der Fleischsalat noch im Kühlschrank ziehen, jedoch nicht zu kalt serviert werden. Kurz davor bringen wir mit den frisch geschnittenen Lauchzwiebeln noch etwas Frische in das Gericht und können es mit Pfeffer aus der Mühle noch verfeinern.

Die Kartoffeln haben wir geschält und klein gewürfelt. Jetzt heißt es Fett in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Und jetzt kommt der springende Punkt: gleich salzen, damit sie etwas Flüssigkeit ziehen und sofort den Deckel auf die Pfanne setzen. Wenn die Kanten goldbraun werden, können wir sie vorsichtig wenden und die Hitze reduzieren und mit Paprikapulver würzen. Danach weiterdünsten und zum Schluß nochmals ohne Deckel bräunen. Idealerweise ist der Pinot Noir schon länger geöffnet, der Fleischsalat gut durchgezogen und die Kartoffeln kommen soeben aus der Pfanne. Viel Freude beim Planen, Kochen und Genießen!

Zutaten

Zutatenliste für vier gute Esser:
1 kg Rindfleisch
1 – 2 Suppenknochen
1 – 2 Karotten
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
¼ Sellerieknolle und/oder Staudensellerie,
Petersilienwurzel oder Pastinake
1 großer Zweig Liebstöckel
je ½ Kaffeelöffel Pfeffer- und Korianderkörner
2 Lorbeerblätter
6 Gewürznelken
1 Glas Delikatessmayonnaise
1 Salatgurke,
Tübchen Wasabipaste, besser noch 1 Gläschen Wasabipulver
Sojasauce
3 – 4 Lauchzwiebeln
Pfeffer aus der Mühle
1 kg (vorwiegend) festkochende Kartoffeln
Bratfett oder -öl
Salz
Paprikapulver edelsüß.
1 – 2 Flaschen Pinot Noir Ilbesheim vom Weingut Siegrist

Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

Weinempfehlung

Ilbesheim Pinot Noir

Ilbesheim Pinot Noir -MAGNUM-

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE