

WAGYU Bürgermeisterstück mit Olivenkruste

Rezeptvorschlag



ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Braten:

- 1 kg WAGYU Bürgermeisterstück
- 4 Karotten
- 2 Pastinaken
- 2 Zwiebeln
- Meat & More Nr. 4
- 2 EL Butterschmalz
- 150 ml Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 4 Tomaten

Für die Kruste:

- 180 g schwarze, entsteinte Oliven
- 2 EL Cognac
- 1 TL Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gehackten Oregano
- 2 EL frisch gehackten Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft und Zitronenabrieb

EQUIPMENT

Du kannst das Wagyu Bürgermeisterstück am Herd im Topf oder im Backofen im Bräter zubereiten.

Vorbereitung

Als erstes heizt du deinen Backofen auf 160°C auf. Danach bereitest du dein Gemüse vor. Karotten, Pastinaken und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

ZUBEREITUNG

Bürgermeisterstück mit Meat & More einreiben, Butterschmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum braun anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und erstmal zur Seite stellen. Gemüse im Bräter anbraten, mit Wein und der Hälfte des Fonds aufgießen. Lorbeerblatt, Tomaten und das Bürgermeisterstück in den Bräter legen.

Zugedeckt ca. 2,5 Stunden im Ofen schmoren.

Das Fleisch zwischendurch wenden und nach Bedarf mit dem restlichen Fond aufgießen.

Für die Kruste Oliven, Cognac, Honig und den geschälten Knoblauch in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Olivenöl hinzugeben, bis eine streichfähige Creme entstanden ist. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, Soße passieren, abschmecken und wieder in den Bräter zurückgeben.

Bürgermeisterstück mit der Olivenpaste bestreichen und nochmal 10 Minuten braten.

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln, Kartoffel- oder Semmelknödel.