

Schmorbraten vom Rind mit Selleriepüree, Pancetta und Croutons

von Frank Buchholz

Für den besonderen Crunch sorgt bei dem Weihnachtsbraten von Frank Buchholz eine Kombination aus knusprig braun gebratenem Pancetta und selbstgemachten Croutons.



Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Rinderschulter
- Salz
- 3 EL Rapsöl
- 3 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 5 rote Zwiebeln
- 1 EL Honig
- 2 TL Mehl
- Pfefferkörner
- 8-10 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Portwein
- 350 ml Rotwein
- 350 ml Kalbsfond
- 40 g dunkle Blockschokolade
- ¼ Zitrone
- Speisestärke
- 1 Bio-Orange
- 50 g Pancetta
- 2 Scheiben Toastbrot

- 100 g Butter
- Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

- Den Bräter auf der Herdplatte vorheizen.
- Das Rindfleisch mit Salz einreiben.
- Das Gemüse waschen. Möhren halbieren und in fingerbreite Stücke schneiden. Den Knollensellerie schälen und nur die Schale in ebenfalls fingerbreite Stücke schneiden.
- Zwiebeln schälen und achteln.
- Den Backofen auf 195 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
- Rapsöl in den Bräter geben und das Rindfleisch mit der Fettseite nach unten kräftig anbraten.
- Den Braten nach fünf Minuten einmal wenden und Zwiebeln, Möhren und die Sellereschale dazugeben.
- Honig und Mehl für die Bindung zugeben und kräftig umrühren. Lorbeerblätter und ganze Pfefferkörner ebenfalls unterrühren.
- Wenn das Gemüse anfängt in sich zusammenzufallen, einen Esslöffel Tomatenmark hinzufügen.
- Mit Portwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, Rotwein zugeben und einkochen lassen.
- Den Kalbsfond in den Bräter geben und weiter einkochen.
- Die dunkle Schokolade in kleine Stücke brechen und um das Fleisch herum in die Soße geben.
- Den Deckel des Bräters schließen und das Ganze für zweieinhalb Stunden im Backofen schmoren.
- Nach zweieinhalb Stunden den Braten aus dem Ofen holen. Dieser muss so weich sein, dass sich eine Fleischgabel problemlos wieder herausziehen lässt. Den garen Braten ein paar Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen und dann aus dem Bräter heben.
- Gemüse und Soße abseihen. Dabei das Gemüse mit einer Kelle durch das Sieb drücken, dies dickt die Flüssigkeit etwas ein.
- Die Soße aufkochen und bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Für einen leicht fruchtigen Geschmack etwas Orangenschale hineinreiben und mit einem Schneebesen umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Braten in Scheiben schneiden, in die Soße legen und auf niedriger Temperatur warmhalten.
- **Nach zwei Stunden Schmorzeit** können Sie mit der Vorbereitung des Selleriepürees beginnen.
- Wasser aufsetzen, salzen und den Saft einer Viertel Zitrone zugeben.
- Den geschälten Sellerie klein würfeln und in das kochende Wasser geben.
- Butter mit etwas Muskat in einem Topf zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Sellerie so weichgekocht ist, dass er fast auseinanderfällt, das Wasser abschütten und mit der geschmolzenen Butter vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab zu einem luftigen Püree verarbeiten.

- Für die Croutons den Pancetta und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Pancetta in Öl anbraten. Anschließend die Pfanne nutzen, um das Brot darin zu rösten.
- Die Bratenscheiben auf Püree anrichten und mit Soße übergießen. Pancetta und Croutons als Garnitur über das Gericht streuen. Dazu passt ein Löffel des Birnen-Senf Chutneys (siehe Rezept).