



hr1-DOLCE VITA

## **Bobby Bräuer**

### **Short Rib und Röstgemüse**

### **Für 4 Personen**

#### **ZUTATEN**

##### **Short Rib:**

1 Short Rib (am Knochen; ca. 1 kg), pariert  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten  
2 weiße Zwiebeln, fein gewürfelt  
½ Stange Lauch, fein gewürfelt  
1 Stange Sellerie, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, angedrückt  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
2 EL Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
200 ml roter Portwein  
Olivenöl

##### **Rindermark:**

Mark aus 5 Rindermarkknochen (das Mark vom Metzger ausbrechen lassen)  
2 EL fein geriebener Parmesan  
Salz

##### **Pinienkerncreme:**

60 g Butter  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
50 g geröstete Pinienkerne, grob gehackt  
140 ml Geflügelbrühe  
20 g fein geriebener Parmesan  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

##### **Pinienkernnocken:**

60 g Butter  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
30 g feine Kapern  
2 Jahrgangssardine, geviertelt  
80 g geröstete Pinienkerne, grob gehackt  
200 ml Geflügelbrühe  
4 EL fein geriebener Parmesan  
Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

##### **Glasierte Fenchel- und Karottenspalten:**

1 Baby-Fenchel, mit Strunk geviertelt  
1 Baby-Karotte, geschält (Grün dranlassen) und längs geviertelt  
30 g Butter  
2 EL Zucker

##### **Paprika-Gel:**

200 ml Paprikapüree  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 g Agar Agar

##### **Zwiebelkroketten:**

2 EL Zucker  
2 EL Rotweinessig  
30 g Butter  
3 rote Zwiebeln, fein gewürfelt  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
70 g Mie de pain (geriebenes Weißbrot ohne Rinde)  
1 Eiweiß  
Mehl zum Bestreuen  
Öl zum Ausbacken

##### **Röstzwiebeln:**

1 weiße Zwiebel, in feinen Scheiben  
Mehl zum Mehlieren  
Öl zum Ausbacken  
Salz



hr1-DOLCE VITA

## ZUBEREITUNG

### Short Rib:

Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Short Rib salzen und Pfeffern. In einer Reine (Bräter) Olivenöl erwärmen und das Fleisch von beiden Seiten 2 Minuten anbraten.

Herausnehmen und kurz beiseite stellen. Die Zwiebel-, Lauch- und Selleriewürfel bei mittlerer Hitze in die Reine geben. Knoblauchzehe, Rosmarin- und Thymianzweig hinzufügen. Das Tomatenmark untermischen. Alles mit dem Rot- und dem Portwein ablöschen und reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Das Short Rib wieder in die Reine legen, bis zur halben Höhe des Ribs Wasser einfüllen und die Reine in den vorgeheizten Ofen schieben. Sollte im Laufe des Garprozesses die Flüssigkeit zu stark reduzieren, könne Sie kaltes Wasser nachfüllen.

Die Reine mit dem Deckel verschließen und das Short Rib etwa 3 Stunden schmoren lassen. Dabei etwa alle 20 Minuten den Deckel heben und das Fleisch mit der Flüssigkeit übergießen. Das Fleisch ist dann fertig, wenn sich die Knochen leicht lösen lassen. Die Reine aus dem Ofen nehmen, das Fleisch herausnehmen und im Ofen bei etwa 50°C warm stellen.

Die Sauce aus der Reine durch ein feines Sieb in eine Pfanne passieren und anschließend bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die Pfanne mit der Sauce ebenfalls warm stellen.

### Rindermark:

Das Mark in einem kleinen Topf schmelzen, den geriebenen Parmesan einstreuen, mit etwas Salz abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb in eine kleine Schale passieren. Die Schale für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis das Mark fest ist. Vor dem Servieren mit einen kleinen Spachtel (oder Messer) kleine Rosetten abziehen.

### Pinienkerncreme:

Die Butter in einer kleinen Kasserolle zum Schmelzen bringen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Pinienkerne dazugeben. Dann die Geflügelbrühe hineingießen und bei mittlerer Hitze um etwa die Hälfte reduzieren. Die Kasserolle vom Herd nehmen, den geriebenen Parmesan einstreuen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einem kleinen Mixer zu einer geschmeidigen Creme mixen, in eine Squeeze-Flasche füllen und warm stellen.



hr1-DOLCE VITA

***Für die Pinienkerncreme- und Paprika-Gel-Punkte zum Garnieren benötigen Sie jeweils etwa die Hälfte der angegebenen Zutatenmenge. Die Zubereitung ist aber in größerer Menge leichter. Verteilen Sie zum Anrichten die Punkte ganz nach Belieben.***

#### Piniennocken:

Für die Piniennocken die Butter in einer Kasserolle zum Schmelzen bringen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Anschließend die Kapern, die Jahrgangssardinenviertel und die Pinienkerne hinzufügen. Alles mit dem Geflügelfond angießen und um zwei Drittel reduzieren lassen. Nun den geriebenen Parmesan unterheben. Die Masse mixen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit zwei Teelöffeln zu 4 gleich großen Nocken formen

***Für 4 Piniennocken benötigen Sie nur etwa die Hälfte der angegebenen Zutatenmenge. Doch um die Zubereitung zu erleichtern, habe ich die Mengen erhöht. Drehen Sie die Größe und Anzahl der Nocken ganz nach Ihrem Geschmack ab.***

#### Glasierte Fenchel- und Karottenspalten:

Den Strunk von den Fenchelvierteln soweit abschneiden, dass der Fenchel noch seine Form behält. Fenchel- und Karottenspalten in Salzwasser blanchieren, dann sofort in Eiswasser abschrecken und mit Küchenpapier abtrocknen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter und Zucker glasieren. Beiseite stellen.

#### Paprika-Gel:

Das Paprikapüree salzen und pfeffern. In einer kleinen Sauteuse aufkochen lassen, mit Agar Agar binden. 1 Stunde kalt stellen. Mit dem Stabmixer aufmixen und in eine kleine Squeeze-Flasche füllen.

#### Zwiebelkroketten:

In einer Sauteuse den Zucker zu einem hellen Karamell kochen. Mit dem Rotweinessig ablöschen, dann die Butter untermischen. Die Zwiebelwürfel dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze köcheln, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit 20 g Mie de pain zu einer Masse binden und diese im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen.

Das restliche Mie de pain auf einem kleinen Teller geben. Das Eiweiß leicht anschlagen. Aus der gekühlten Zwiebelmasse 4 gleich große Bällchen formen. Diese erst mit Mehl bestäuben, dann durch das angeschlagene Eiweiß ziehen und schließlich im Mie de pain wälzen. Das Öl zum Ausbacken in einer Pfanne auf 180°C



hr1-DOLCE VITA

erhitzen und die Zwiebelkroketten darin ausbacken. Aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen und warm stellen. Das Öl für die Röstzwiebeln behalten.

#### Röstzwiebeln:

Die Zwiebelscheiben mehlieren. Das Öl in der Pfanne auf 150°C bringen. Die Zwiebelscheiben darin unter ständigem Rühren goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen. Warm stellen.

#### Fertigstellen und Anrichten:

Das Short Rib in gleichmäßige Stücke schneiden, in der Sauce glasieren und auf vier Teller verteilen.

Die Pinienkerncreme mittig auf die Teller spritzen, die Nocken anlegen.

Die glasierten Fenchelspalten anlegen, mit dem Paprika-Gel Punkte setzen. Die Karottenviertel halbieren und auf das Fleisch legen.

Jeweils 1 Zwiebelkrokette separat (am Rand des Tellers) mit den Rindermark anrichten und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Rezept aus dem Buch:

**Bobby Bräuer**

**1 Hot Dog und 2 Sterne**

Gräfe und Unzer Verlag

ISBN 978-3-8338-6522-0