

«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 5 am 08.05.2015

Hauptgang von Elias Bartlome

Mit Kartoffeln gefülltes Bürgermeisterstück im Erdloch geschmort, Rahmsafranmousse und Wurzelgemüse im Bärlauch sautiert

(4 Personen)

Bürgermeisterstück

- 1 kg Bürgermeister- oder Pastorenstück (Babättli)

Marinade

- 3 EL Salz
- 1 EL Paprika
- 1 EL Kreuzkümmel
- ½ EL Knoblauchpulver
- Prise Pfeffer

Vorbereitung Bürgermeisterstück

Das Bürgermeisterstück 24 Stunden vor der Zubereitung würzen und im Kühlschrank marinieren lassen.

Ein Erdloch ausheben (70x70x70cm). Den Boden mit Steinen (Handgrösse) auslegen. Eine Betonplatte (50x50er Gartenplatte) oder einen grossen flachen Stein in die Mitte legen. Im Loch ein Feuer anzünden und 2 Stunden brennen lassen. Alsdann die Glut auf den Steinen verteilen und die Platte säubern (muss frei von Glut und Asche sein).

Zubereitung Bürgermeisterstück im Erdloch

Das Bürgermeisterstück mit Rot- oder Weisstannenästen einbinden und auf die heisse Platte legen. Einen Outdoor-Kerntemperatursensor ins Bürgermeisterstück stecken. Das eingepackte Fleischstück mit einem Jutesack bedecken und dann alles mit Humus bedecken (mind. 30 cm tief). Wenn die Kerntemperatur 55 Grad erreicht hat, Fleisch aus dem Erdloch nehmen und im Ofen bei 60 Grad nachgaren

(Je nach Jahreszeit und Menge Glut variiert die Schmorzeit im Erdloch stark. Als einfache Faustregel gilt; das Fleisch sollte insgesamt mind. 4 Stunden geschmort werden, d.h. die Formel: 4 Stunden minus Zeit im Erdloch = Zeit im Ofen)

Nach 4 Stunden das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Jetzt das Fleischstück in einer Bratpfanne heiss anbraten, bei Raumtemperatur 5 Minuten ruhen lassen (so kann sich der Saft im Stück gut verteilen). In 1 cm dicke Tranchen schneiden, auf einem Rotweinsauce-Spiegel anrichten und servieren.

Variante

Wenn das Bürgermeisterstück nicht im Erdloch zubereitet werden kann, haben wir hier eine Variante.

Das marinierte Fleisch auf die Tannäste legen und einpacken. In eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 230° Grad 10 Min. braten. Danach die Backofentüre öffnen, die Temperatur auf 75° Grad reduzieren lassen, die Backofentür schliessen und ca. 90 Minuten weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 65° Grad erreicht ist. Das Fleisch aus den Tannästen nehmen und in einer Bratpfanne kurz zügig anbraten. Das Fleischstück in Tranchen schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rotweinsauce

- 2 dl Rotwein
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl

Wein zum Bratenfond vom Anbraten geben, aufkochen und anschliessend auf die Hälfte reduzieren. Mehl und Butter in einer Schale mischen und dem Wein so viel Mehlbutter zugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Kartoffeln gefüllt mit Rahmsafranmousse

- 8 mittlere Bio-Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- Spritzer Noilly Prat (französischer Wermut)
- 1 Briefchen Safran
- 125 ml Vollrahm
- Prise frischer Meerrettich

2 mittlere Kartoffeln ca. 15 Minuten dämpfen/sieden, kalt abschrecken. Falls es keine Biokartoffeln sind; schälen. Mit einem Parisien-Löffel möglichst tief aushöhlen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, mit Butter anziehen und mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Safran im Vollrahm einlegen, etwas ziehen lassen und begeben.

Die Kartoffelmasse vom Aushöhlen nochmals 15 Minuten dämpfen und alsdann mit einer Gabel zerdrücken. Die Masse danach zum Safranmousse geben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Safranmousse in die ausgehöhlten Kartoffeln geben und nochmals im Steamer 15 Minuten bei 100° Grad ziehen lassen.

Wurzelgemüse mit Bärlauch sautiert

- 250 g Wurzelgemüse pro Person (Pastinaken, Schwarzwurzel, Petersilienwurzel, Topinambur, Möhren)
- 50 g Butter
- 8-12 Blätter frischer Bärlauch, in breite Streifen geschnitten

Das Wurzelgemüse schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Danach separat im Salzwasser oder im Steamer dämpfen, bis es knackig ist (Topinambur dauert ca. 20 Minuten, Pastinaken ca. 10 Minuten).

Wurzelgemüse in der Bratpfanne in der Butter 5 Minuten sautieren und kurz vor dem Servieren den Bärlauch begeben, einige Male die Bratpfanne schwenken, anrichten und servieren.