

Rezept des Monats Dezember

Rotwein-Büffel mit Kartoffel-Sellerie-Knoblauch-Püree



Zutaten für 4 Personen:

600 g mageres Rindfleisch vom Wasserbüffel
(z.B. Rumpsteak)
4-5 EL scharfer Senf (z.B. Dijon)
150 ml (oder mehr) kräftiger Rotwein
einige Zweige frischer Rosmarin
einige Zweige frischer Thymian
4 Knoblauchzehen in Scheiben
1 EL Butterschmalz zum Braten
etwas Honig
Meersalz & schwarzer Pfeffer
Fleisch- oder Gemüsebrühe
Portwein, Madeira oder Málaga für die Sauce
etwas Speisestärke

Butterflöckchen 1 Knolle gebackener Knoblauch (am besten vorab im Ofen mitbacken, wenn der sowieso heiß ist)

800 g Kartoffeln
400 g Sellerie
100 ml Milch
125 g Butter
Meersalz

Zubereitung:

Das Fleisch in 6-8 längliche 2-3 cm dicke Stücke schneiden. In einer Frischhaltedose mit dem Senf vermischen, bis alle Stück gleichmäßig bedeckt sind. Kräuter, Knoblauch und Rotwein zugeben, die Dose verschließen und schütteln, um alle Aromen gut zu verbinden. Die Dose in den Kühlschrank stellen und 2 Tage durchziehen lassen. 2-3 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.



Bei den ungeschälten Knoblauchknollen (am besten gleich mehrere, da sie vielfältig verwendbar sind)

einen kleinen Deckel abschneiden. Butterflöckchen aufsetzen und im heißen Backofen (180 Grad C) ca 40 Min backen. Die Zehen karamellisieren dabei und lassen sich dann ganz einfach aus der Schale drücken. Sehr lecker auch auf Baguette.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und abdampfen lassen. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. 1 großzügigen EL Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und den Sellerie darin ca. 20 Min langsam braten, bis er weich und leicht karamellisiert ist.

Kartoffeln, Sellerie und die gebackenen Knoblauchzehen durch eine Kartoffelpresse in den Topf drücken oder im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Milch und eine großzügige Prise Salz zum Püree geben und mit einem Schneebesen (nicht mit dem Pürierstab, sonst wird das Püree schleimig!) cremig rühren. Zum Schluss die Butter unterziehen, schmelzen lassen und noch einmal kräftig durchrühren. Evtl. noch mit Salz abschmecken. Das Püree bis zum Servieren auf kleiner Flamme warmhalten.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, das Butterschmalz hineingeben bis es ganz heiß ist. Fleisch aus der Marinade heben, Marinade auffangen, mit Küchenkrepp trockentupfen. Mitsamt Kräutern aus der Marinade in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 4-5 Min braten. Einige Spritzer Honig daraufgeben. Das Fleisch soll außen gebräunt und innen rosa sein. Sind die Fleischstücke etwas dicker als 2-3 cm, die Bratzeit um 1-2 Minuten pro Seite verlängern. Büffel aus der Pfanne heben, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Derweil die aufgefangene Marinade in einen Topf abseihen und mit der Brühe einkochen lassen. Mit Portwein, Málaga oder Madeira sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit etwas Wasser oder Wein anrühren und die kochende Sauce damit binden. Butterflöckchen unterziehen.

Frohe Weihnachten und guten Appetit!