

Geschmorter Rindfleischvogel mit Spiralnüdeli, Pastinaken- Rüebli Gemüse mit Honig und Thymian



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Rindfleischvogel

4 Rinds-Saftplätzli à 90 g
100 g Schweins-Hackfleisch
60 g Kalbsbrät
1 Ei
1 Rüebli
1 Kartoffel
2 Scheiben Kochspeck
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4–5 Blätter Oregano
2 Zweige Thymian
10 g Senf
20 g Mascarpone
½ Zitrone, nur Schale
Salz, Pfeffer
30 g Olivenöl
1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
1 EL Tomatenpüree
1 dl Portwein
2 dl Rotwein
3 dl Kalbsfond oder Bratensauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Rindfleischvogel

Rüebli, Kartoffel und Speck fein würfeln (alle Stücke ungefähr gleich gross), Schalotten und Knoblauchzehe schneiden, Oregano und Thymian fein hacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, nacheinander Speck, Schalotten, Knoblauch, Kartoffeln, Kräuter und Rüebli dazu geben und andünsten. Mit Salz abschmecken und etwas fein gehackte Zitronenschale dazugeben. Die Masse auskühlen lassen und dann mit Hackfleisch, Ei, Mascarpone, Senf und Kalbsbrät mischen. Rindsplätzli flach klopfen und mit der Füllmasse bestreichen, zu einer Roulade einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Fleischvogel im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in der Pfanne hellbraun rösten, Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und den Kalbsfond zugeben. Fleisch dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze während einer Stunde schmoren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Spiralnüdeli

200 g Spiralnüdeli (z.B. Fusilli)
Salz
30 g Butter

Zubereitung Spiralnüdeli

Salzwasser zum Kochen bringen und Teigwaren al dente kochen. Spiralnüdeli im Sieb abtropfen lassen, Butter dazugeben und mischen.

Zutaten Pastinaken-Rüebli Gemüse

300 g Rüebli, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt
300 g Pastinaken, gerüstet, je nach Dicke halbiert oder geviertelt
3–4 EL Olivenöl
2 EL flüssiger Honig
2 Zweige Thymian, gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft

Zubereitung Pastinaken-Rüebli Gemüse

Rüebli und Pastinaken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Öl, Honig und Thymian sowie etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Das Gewürzöl über das Gemüse geben und alles gut mischen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen, dabei nach ca. 10 Minuten wenden. Fertiges Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln.