



Rinderschmorbraten mit Pastinaken, Möhren und Romanesco

Vorbereitungszeit: ca. 35 Minuten

Garzeit: ca. 135 Minuten

Wartezeit: ca. 90 Minuten

Für 2 Portionen:

Für den Schmorbraten:

150 g Möhren
100 g Staudensellerie
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
1 EL Butterschmalz
500 g Rinderschulter
Salz
Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g Pastinake
300 g Möhre
300 g Romanesco
1 EL Butter
100 ml Wasser, warm
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
1 TL Speisestärke
1 EL Butter
Zucker
Salz
Pfeffer

Utensilien: Messer, Brett, Miele Dampfgarer,
3 ungelochte flache Garbehälter, Schüssel

Zubereitung:

- 1 Für den Schmorbraten Möhre und Sellerie waschen, trocken tupfen, schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls grob würfeln. Knoblauch andrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Vorbereitetes Gemüse mit Rosmarin in den ungelochten Garbehälter geben.
- 2 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundherum scharf anbraten und auf das Gemüse im Behälter geben. Alles salzen und pfeffern. Pfanne für die Sauce beiseite stellen.
- 3 Garbehälter auf die mittlere Schiene des Dampfgarers schieben. Dampfgarer einstellen (Temperatur: 100 °C) und ca. 2 Stunden garen.
- 4 Pastinaken und Möhren waschen, trocken tupfen und schälen. 1/3 des Gemüses für die Beikost zur Seite legen. Romanesco putzen und in walnussgroße Stücke schneiden. Restliche Möhre und Pastinake schräg in Scheiben schneiden. Möhre, Pastinake und Romanesco mit Butter, 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem ungelochten Garbehälter vermengen. Das restliche Gemüse (Pastinaken und Möhren) für die Beikost klein schneiden und auf einen zweiten Garbehälter geben.
- 5 Ca. 10 Minuten vor Garzeitende des Rinderbratens beide Garbehälter mit Gemüse mit in den Dampfgarer geben.
- 6 Rinderbraten aus dem Behälter nehmen und Fond durch ein Sieb in ein Gefäß füllen.
- 7 Für die Sauce Tomatenmark in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anrösten. Mit Rotwein und dem Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser glattrühren und die Sauce damit abbinden. Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rinderbraten in Scheiben aufschneiden und in die Sauce geben. Kurz erhitzen und anschließend mit dem Gemüse anrichten.
- 8 Für die Beikost das ungewürzte Gemüse mit Wasser fein pürieren.

Tipp: Überschüssige Beikost in sterilisierten Gläsern mit Drehverschluss abfüllen und umdrehen. Ca. 2 Tage gekühlt haltbar.

Einstellungen für den Schmorbraten:

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 2 Stunden

Einstellungen für das Gemüse:

Betriebsart: Dampfgaren
Temperatur: 100 °C
Garzeit: ca. 10 Minuten