

Rezept

Confiertes Rinder-Kronfleisch mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Confiertes Rinder-Kronfleisch mit Frühlingszwiebeln, am 20.04.2024

Zutaten

4 Schalotten	400 g Kartoffeln
2 EL Olivenöl	800-900 g Kronfleisch (Anglais; beim Metzger vorbestellen)
500 ml Olivenöl	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1/2 Stange Meerrettich
1 Bund glatte Petersilie	12 Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und vierteln, je nach Größe sechsteln.
2. In einem Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum scharf anbraten und herausnehmen. Schalotten und Kartoffeln im Bräter anschwitzen, dann 500 ml Olivenöl angießen. Lorbeerblätter und Pimentkörner dazugeben und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Aufkochen und bei sehr geringer Hitze und zugedeckt in ca. 2 Std. 30 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Das Fleisch muss bei der Nadelprobe weich sein. Herausnehmen und warm stellen. Das Gemüse im Sud beiseitestellen.
3. Die Meerrettichstange waschen und schälen. Mit einem Messerrücken von oben nach unten Meerrettichfäden abschaben und beiseitelegen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob schneiden.
4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Eine Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen, 2 EL Olivenöl zugeben und den Zucker darin hellbraun karamellisieren. Die Frühlingszwiebeln einlegen, hellbraun braten und anschließend mit Fleur de Sel würzen.
5. Aus dem Olivenölsud Pimentkörner und Lorbeer entfernen. Das Öl abgießen, sodass ein Teil noch Kartoffeln und Schalotten umgibt. Das Gemüse mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Petersilie locker unterheben und portionsweise auf Tellern anrichten. Das Fleisch gegen die Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden und darauflegen. Die Frühlingszwiebeln darüber verteilen und mit dem gehobelten Meerrettich dekorieren. Nochmals leicht mit Fleur de Sel bestreuen.