

## Rezept

# Bürgermeisterstück mit Spinat und Wurzelchips

Ein Rezept von Bürgermeisterstück mit Spinat und Wurzelchips, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>ca. 1 kg</b> Bürgermeisterstück (vom Jungbullen)	<b>2</b> große Zwiebeln (ca. 00 g)
<b>1</b> Möhre (ca. 00 g)	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 200 g)
<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 80 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren
<b>1/2 TL</b> Selleriesamen (Reformhaus; nach Belieben)	<b>400 g</b> junger Blattspinat
<b>2</b> kleine Schalotten (ca. 50 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>200 g</b> braune Champignons	<b>2 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> Stärke
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>1 Prise</b> Chiliflocken	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1</b> Petersilienwurzel (ca. 50 g)	<b>500 g</b> Pflanzenfett zum Ausbacken
Meersalz (z. B. Fleur de Sel)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch von Sehnen befreien. In einem hohen Topf 3,5l Wasser aufkochen und das Fleisch darin ca. 5 Min. sprudelnd kochen. Danach auf kleine Hitze herunterstellen und das Fleisch offen insgesamt ca. 2 Std. 30 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und vierteln. Möhre und Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Lauch gründlich waschen und ganz lassen. Die Knoblauchzehen ungeschält mit dem Handballen andrücken. Nach 1 Std. das Gemüse und die Gewürze zum Fleisch geben. Gegen Ende der Garzeit gelegentlich mit einer Fleischgabel testen, ob das Fleisch bereits weich ist.
3. Ca. 30 Min. vor Ende der Fleischgarzeit den Blattspinat gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden. Die Champignons falls nötig mit Küchenpapier abwischen, die Stielenden abschneiden. Die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Die Butter in einem weiten Topf aufschäumen, Schalotten, Knoblauch und Champignons darin ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Den Spinat dazugeben, in 3 Min. offen unter ständigem Rühren zusammenfallen lassen, mit Sahne ablöschen und 1 Min. köcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zum Gemüse geben und 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Muskat würzen. Den Backofen auf 80° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

5. Die Petersilienwurzel putzen, schälen und mit dem Sparschäler lange Streifen abschälen. Das Pflanzenfett in einem hohen Topf erhitzen. Sobald an einem Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen, die Hälfte der Wurzelstreifen hineingeben, kurz durchrühren, damit sie nicht aneinander haften, und in ca. 2 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abfetten und im Backofen warm halten. Restliche Chips genauso frittieren.
- 
6. Kurz vor dem Servieren die Spinatsauce nochmals aufkochen, eine Kelle Spinat samt Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben, mit dem Pürierstab fein mixen und wieder zurück in den Topf geben. Das Fleisch aus der Brühe heben, quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und nach Belieben mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Scheiben mit Spinat und Petersilienwurzelchips auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.