

Rezept

Rinderbrust mit Käsekruste

Ein Rezept von Rinderbrust mit Käsekruste, am 25.04.2024

Zutaten

ca. 1,2 kg Rinderbrust	1 Petersilienwurzel (ca. 80 g)
1 Möhren	1 Stück Knollensellerie (ca. 160 g)
1 Stück Lauch (ca. 80 g)	1 Tomate (ca. 30 g)
1 große Zwiebel (ca. 50 g)	2 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Scheibe Toastbrot
80 g Bergkäse	8 EL Sahne
2 Bund grüner Spargel (ca. 850 g)	1 Schalotte (ca. 30 g)
2 EL kalte Butter	1 Prise brauner Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	ein paar Tropfen Olivenöl
Salz	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. 1045 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch falls nötig von Sehnen befreien. In einem hohen Topf 3,5l Wasser aufkochen und das Fleisch darin 5 Min. sprudelnd kochen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Das Fleisch insgesamt 4 Std. offen bei kleiner Hitze kochen.
2. Inzwischen Petersilienwurzel, Möhre und Knollensellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Lauch gründlich waschen, ganz lassen. Die Tomate waschen und halbieren, den Stielansatz entfernen. Die Zwiebel ungeschält vierteln. Gemüse, Lorbeer und Pfeffer nach gut 1 Std. zum Fleisch geben. Gegen Ende der Garzeit öfter mit einer Fleischgabel prüfen, ob das Fleisch schon weich ist.
3. Inzwischen für die Kruste das Toastbrot in grobe Würfel schneiden und in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab möglichst fein zerreiben. Den Käse reiben und mit Brotbröseln und Sahne mischen.
4. Für die Beilage den Spargel waschen und putzen. Holzige Enden großzügig abschneiden, die Stangen im unteren Drittel schälen und schräg in 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 200 ml Rinderbrühe aus dem Topf schöpfen und durch ein feines Sieb gießen.
5. Ca. 10 Min. vor Ende der Fleischgarzeit 1 EL Butter in einem weiten Topf aufschäumen. Die Schalottenwürfel darin 2 Min. bei mittlerer Hitze glasig dünsten, den Spargel dazugeben und 1 Min. mitbraten.

6. Den Spargel mit Zucker und Salz würzen und noch 1 Min. garen. Mit der Rinderbrühe ablöschen, aufkochen und 4 Min. bei kleiner Hitze weiterkochen. Restliche kalte Butter in kleine Würfel schneiden und ganz zum Schluss unter das Gemüse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

7. Den Backofengrill vorheizen. Das fertige Fleisch aus der Brühe heben, in 8 Scheiben schneiden, jede leicht salzen und pfeffern. Die Brotmischung darauf verteilen und etwas festdrücken. Die Fleischscheiben nebeneinander auf dem Rost (oben; ein Backblech mit Alufolie als Tropfschutz darunterschieben) in ca. 3 Min. goldbraun überbacken.

8. Fleisch mit Spargel anrichten. Ganz zum Schluss noch mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.