



## Maturind / Getreide / Zitrone

**Zutaten** (für 4 Portionen):

**Rind:**

1 Kilo Rinderschulter  
150 Gramm Wurzelgemüse, geschnitten  
100 Gramm Zwiebeln, geschnitten  
0,5 Liter Rotwein  
1,5 Liter Fond (Rind, Kalb, Geflügel od. Gemüse)  
Pfefferkörner  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblätter  
Korianderkörner  
Salz  
Dijon Senf  
Tapiokastärke  
Butterschmalz zum Anbraten

**Einkorn:**

150 Gramm Einkornreis  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
25 Gramm Butter  
50 Milliliter Weißwein  
0,4 Liter Rindsuppe (circa)  
Salz, Pfeffer

**Geröstetes Zwiebelpüree:**

1 Kilo Zwiebel, geschält und grob geschnitten  
100 Gramm Butter  
Salz  
Zucker  
Zitronensaft

**Perlzwiebel:**

100 Milliliter Wasser  
100 Gramm Zucker  
100 Milliliter Apfelessig  
12 Stück Perlzwiebel, geschält

**Salzzitronencreme:**

1 Stück Salzzitrone  
200 Gramm Zucker

**Knuspriger Buchweizen:**

20 Gramm Buchweizen, frittiert  
10 Gramm Blatt Petersilie  
1 Stück Zitrone, nur Abrieb  
Salz

**Zubereitung:**

Die Rinderschulter mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. In einem großen Topf rundherum anbraten, dann herausnehmen. Wurzelgemüse in den Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, danach die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anrösten.

Das Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen, dann nach und nach mit Rotwein ablöschen. Wenn der Rotwein verdampft ist mit Fond auffüllen und Gewürze dazu geben. Aufkochen.

Nun das Rind dazugeben und je nach Dicke ca. 2 Stunden simmern lassen (in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt garen), bis es weich ist. Das Fleisch aus der Soße heben und die Soße abpassieren. Bis zur gewünschten Intensität einkochen und evtl. mit etwas angerührter Tapiokastärke abbinden.

**Termin vormerken: Nächste GUTEN APPETIT & 50 PLUS von 14. - 15. April 2018**



Schalotte und Knoblauch fein schneiden und in Butter anschwitzen. Einkornreis dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Jetzt nach und nach mit der Suppe aufgießen, wie bei einem Risotto. Das dauert ca. 20 Minuten bis der Einkornreis gar ist.

Die Zwiebel bei niedriger Hitze langsam in der Butter rösten, bis alles gleichmäßig braun geröstet ist. Dann fein mixen (eventuell durch ein feines Sieb streichen) und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Wasser, Zucker und Essig in einen Topf geben und erhitzen, Perlzwiebeln dazu geben und fünf Minuten lang kochen, im Sud auskühlen lassen.

Zum Anrichten die Zwiebeln längs halbieren und auf der Schnittfläche abflämmen. In die einzelnen Segmente zerteilen.

Den Zucker mit 200 g Wasser aufkochen, dann die Salzzitrone darin ca. 3 Minuten blanchieren. Zitrone fein mixen und durch ein Sieb streichen.

Petersilie fein schneiden und mit Buchweizen, Zitronenabrieb und Salz mischen.

#### **Anrichten:**

Fleisch in Scheiben schneiden. Püree mittig auf dem Teller verteilen. Den Einkornreis rundherum anrichten. Fleisch daraufsetzen, mit dem knusprigen Buchweizen bestreuen und mit den Perlzwiebeln und der Salzzitronencreme ausgarnieren. Zum Schluss die Soße angießen.

**Gutes Gelingen wünscht Haubenkoch Lukas Kienbauer!**

**Lukas**  
restaurant

**Termin vormerken: Nächste GUTEN APPETIT & 50 PLUS von 14. - 15. April 2018**