Rinderbraten mit Steinpilzsauce und gerösteter Pastinake mit Haselnüssen



Einfach | 50 MIN. | 4/6 Pers.

Zutaten:

- ❏ 1 Rinderbraten à 1 kg
- ❏ 800 g Pastinaken
- ❏ 40 g getrocknete Steinpilze
- ❏ 60 g Haselnüsse
- ❏ 3 Zweige Thymian
- ❏ 2,5 dl Crème fraîche
- ❏ 4 dl Kalbsfond
- ❏ 1 dl trockener Weißwein
- ❏ 60 g Butter
- ❏ Olivenöl
- ❏ Pfeffer
- ❏ Salz

Zubereitung:

1. Den Braten 60 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Steinpilze vor Beginn der Zubereitung 30 Minuten lang in ca. 4 dl warmem Wasser einweichen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Pastinaken schälen, halbieren und in gleichmäßige Stifte schneiden. Diese in einer einzigen Schicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, pfeffern und salzen. In den Ofen schieben.
3. Den Braten bei starker Hitze in einer Pfanne mit 20 g Butter und 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Zum Wenden nicht mit einer Gabel einstechen, sondern Löffel oder eine Zange verwenden. Pfeffern, salzen und in eine kleine Auflaufform geben. Die Auflaufform auf den Rost des Backofens über die Pastinaken stellen. 25 Minuten garen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Steinpilze mit ihrem Einweichwasser in eine Pfanne mit 40 g Butter geben. Zum Kochen bringen und bei starker Hitze einkochen lassen, bis nur noch ein kleiner Rest Flüssigkeit übrig ist. Den Weißwein hinzufügen und auf die gleiche Weise einkochen lassen. Den Kalbsfond hinzufügen und ihn auf die Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche hinzugießen und sie um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Soße abschmecken.
5. Den Braten mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Die Pastinaken vermengen und wieder auf dem Blech verteilen. Mit Thymian und gehackten Haselnüssen bestreuen (mit der flachen Seite des Messers geht das am besten). Weitere 5 Minuten im Ofen garen.
6. Den Braten in Scheiben schneiden. Mit der Steinpilzsauce und den Pastinaken servieren. Dazu Kartoffelpüree reichen.

Rechnen Sie für den Braten 25 Minuten Garzeit pro Kilogramm ein. Wenn Sie einen größeren oder kleineren Braten haben, berücksichtigen Sie dies bei der Zubereitung der Pastinaken: Diese müssen insgesamt 35 bis 40 Minuten garen.

RENMANS