



Für die Zubereitung des Rôti Deuxième Bureau braucht man eine mächtige Spritze

Rôti Deuxième Bureau

Schulter vom Rind mit Ingwer-Pfeffer-Injektion

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Hektor Maille. Der ehemalige Geheimagent äußert sich selbst nicht zu dem etwas seltsamen Namen seines Gerichts. Warum aber hat er ausgerechnet diesen Braten nach seinem früheren Arbeitgeber, dem Deuxième Bureau benannt? Könnte das etwas mit der Zubereitung zu tun haben, in deren Verlauf man Pfeffer und Ingwer in das Rindfleisch injiziert? Haben wir es hier mit einer Anspielung auf gewisse Praktiken des lemusischen Geheimdienstes zu tun?

Wie auch immer. Im Bratenfleisch jedenfalls bewirkt die Spritze, dass sich Zonen bilden, in denen das Aroma von Pfeffer und Ingwer besonders stark hervortritt – quasi Erfrischungszonen für den Mund, der sich durch das dunkle Fleischaroma des Bratens isst. Diese innere Würze steht außerdem in einem interessanten Kontrast zur äußeren Würze der Sauce, die von deutlich tieferen Tönen bestimmt wird.

Für 6 Personen

- 2 kg Schulter vom Rind am Stück
- 1 großes Stück Ingwer, 150 g
- 5 TL schwarzer Pfeffer, sehr fein gemahlen
- 1 TL Salz für die Injektion
- 2 EL Bratbutter
- 2 Zwiebeln (je 100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), fein gehackt
- 400 ml schwerer Rotwein
- 300ml Rinderbrühe oder Wasser
- 2 EL Rotweinessig
- 3 TL schwarzer Pfeffer, grob im Mörser zerdrückt
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz für das Schmoren
- 1 Tomate (ca. 150 g), gehackt
- Etwas Salz zum Abschmecken

Das Fleisch ist dank der langen Kochzeit und der mürbe machenden Flüssigkeiten außerordentlich zart und etwas faserig. Eventuelle Bratenreste kann man deshalb gut zerpfücken und mit der verbleibenden Sauce zu ein paar Teigwaren servieren.

- 1** | Eine unbeschichtete Stahlpfanne erhitzen, Fleisch allseits anbraten.
- 2** | Fleisch aus der Pfanne heben. Pfanne leicht abkühlen lassen, Wein zugießen, wieder auf den Herd stellen und 1–2 Minuten kochen lassen, dabei mit einem Holzlöffel alle Bratenrückstände vom Boden der Pfanne kratzen.
- 3** | Mithilfe einer Ingwerreibe den Saft aus dem Ingwer gewinnen und durch ein feinmaschiges Sieb geben – es sollten etwa 6–7 EL zur Verfügung stehen. Mit dem fein gemahlenden Pfeffer und dem Salz mischen. Marinade mit einer Spritze an möglichst vielen verschiedenen Stellen ins Fleisch injizieren.
- 4** | Bratbutter in einem ofenfesten Topf mit dicht schließendem Deckel erwärmen.
- 5** | Zwiebel und Karotten 5 Minuten im Fett dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig und weich sind. Fleisch auf das Gemüse heben, Wein aus der Bratpfanne, Rinderbrühe (oder Wasser) und Essig angießen, Pfeffer, Senf, Honig, Salz und Tomate unterrühren. Das Fleisch sollte zu etwa zwei Dritteln in der Flüssigkeit stehen. Zum Kochen bringen, Deckel aufsetzen und in die Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens schieben. 3 Stunden schmoren lassen, dabei alle 15–30 Minuten wenden und mit Flüssigkeit begießen.
- 6** | Braten auf ein Schneidebrett heben und mit Aluminiumfolie bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- 7** | Schmorflüssigkeit im Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, auf eine dickliche Konsistenz reduzieren, mit Salz abschmecken
- 8** | Braten in Scheiben schneiden und mit Sauce beträufeln.