

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Rindsbraten al Merlot mit Tessiner Polenta

### Hauptgericht von Pascal Mayor

für 4 Personen

#### Rindsbraten

- 1-2 EL Olivenöl
- 800 g Rindfleischschulterbraten
- 1-2 Markbeine
- 2 Rüebli, geschält, in Schiefel geschnitten
- ¼ Lauch, in Rondellen geschnitten
- ½ Stange Stangensellerie, in 1cm breite Streifen geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, ganz, geschält
- 2-3 Saucenzwiebeln, ganz, geschält
- ½ l Merlot (Rotwein)
- 1-2 Rosmarinzweige
- 2-4 Salbeiblätter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 10 g Kudzu (oder 20 g Mehlbutter (Sauce binden); 10g Butter und 10g Mehl zusammen vermischt)

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Den Braten in den Bräter geben und kräftig rundum anbraten. Markbeine, Rüebli, Lauch, Stangensellerie, Knoblauch und Saucenzwiebeln zugeben, kurz mitbraten. Mit Merlot ablöschen. Rosmarinzweige, Salbeiblätter, Lorbeerblatt, Thymianzweige, Salz, Pfeffer aus der Mühle zugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Braten aus dem Bräter nehmen und 10. Min. mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Dann in Tranchen schneiden.

Die Bratensauce köcheln lassen und je nach Konsistenz etwas Kudzu / Mehlbutter zum Binden zugeben.

#### Tessiner Polenta

- 1 l Wasser
- 5 g Salz
- 125 g feine, rote Maggia-Polenta
- 125 g feine Onsernone-Polenta

Wasser in einer Pfanne aufkochen. Salz zugeben. Unter Rühren die Maggia-Polenta und die Onsernone-Polenta zugeben. Auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 90 Min. ziehen / garen lassen.

### **Anrichten**

Den Braten in Tranchen schneiden. Aus einem vorgewärmten Teller mit der Sauce einen Saucenspiegel bilden. Die Bratentranchen darauf anrichten und mit wenig Sauce nappieren. Rüeblin und Zwiebeln dazu anrichten. Polenta dazu anrichten und mit Rosmarinzweig ausgarnieren.