

Brasato di manzo al Barbera d'Asti – Rindsschmorbraten mit Barbera d'Asti



Kalb- oder Rindfleischgerichte zählen auch im Piemont zu den gastronomischen Favoriten vieler Feinschmecker. Zu den Standardgerichten der piemontesischen Küche gehört ein in Rotwein geschmorter Rinds- oder Kalbsbraten. Welchen Wein man dazu verwendet, hängt von der Gegend und der Vorliebe der Köchin oder des Koches ab. Vom Barbera über einen Nebbiolo oder Barbaresco bis hin zum Barolo ist jeder dieser kräftigen Rotweine sowohl im Kochtopf wie im Glas ein guter Begleiter. Allen Zubereitungsvarianten gemeinsam ist, dass das Fleisch vor dem Kochen während einiger Stunden in Rotwein und klein geschnittenem Gemüse mariniert wird. Obwohl man einen Schmorbraten das ganze Jahr über zubereiten kann, schmeckt er in der kalten Jahreszeit am besten, wenn draussen die Nebelschwaden lautlos vorüberziehen und Regentropfen sanft an die Fensterscheiben klopfen. Mariuccia Ferrero, die Herrscherin über die Kochtöpfe im Ristorante San Marco in Canelli, bereitet ihren besonders zarten und köstlich schmeckenden Rindsbraten auf folgende Weise zu:

Für 6 bis 8 Personen

1,5 kg sottopaletta oder arrosto della vena (Fleischstücke von der Schulter)

150 gr. Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

150 gr. Karotten

100 gr. Stangensellerie

150 gr. Lauch

5 Gewürznelken

5 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

3 Wacholderbeeren

1 Zimtstange

3 Lorbeerblätter

1 Bouquet garni aus Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian

1 l Barbera d'Asti

50 ml Olivenöl

800 ml Fleisch- oder Gemüsebouillon, heiss

evtl. wenig Maisstärke

1 EL Butter

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch in ein geeignetes Gefäss zum Marinieren legen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und die verschiedenen Gemüse fein schneiden. Gewürznelken, die zerdrückten Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Zimtstange in ein kleines Leinentuch legen und mit einem Faden zu binden. Das Gemüse, die Lorbeerblätter, das Bouquet garni, das Gewürzsäckchen sowie den Wein zum Fleisch geben und an einem kühlen Ort während 12 Stunden marinieren.

Das Fleisch herausnehmen und mit Haushaltspapier trocknen. Die Marinade absieben, Flüssigkeit und Würzzutaten bereithalten, das Gewürzsäckchen entfernen. In einem ofenfesten Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das abgeseibte Marinadengemüse zusammen mit dem Bouquet garni und den Lorbeerblättern andämpfen und zum Fleisch geben. Die Marinadenflüssigkeit erhitzen und über das Fleisch und das Gemüse giessen. Im Backofen zugedeckt bei 170 Grad während rund 2 ½ bis 3 Stunden sanft schmoren. Nach der Hälfte der Kochzeit den Braten wenden. Von Zeit zu Zeit heisse Fleisch- oder Gemüsebouillon nachgiessen. Das Fleisch, wenn es gar ist, aus dem Schmortopf heben und zugedeckt stehen lassen. Das Bouquet garni und die

Lorbeerblätter entfernen. Die Schmorflüssigkeit mit dem Mixer pürieren. Die Sauce falls nötig mit der Maisstärke binden und mit Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der sehr heissen Sauce übergiessen. Dazu Kartoffelpüree oder gebratene Polentaschnitten servieren.

Anstelle eines Barbera kann man auch einen anderen kräftigen Rotwein (Nebbiolo, Barbaresco oder Barolo) verwenden. Als Begleitung zum Essen trinkt man denselben Wein, den man auch zum Kochen verwendet hat.