

Rindfleischvögel mit Oliven-Tomaten-Steinpilzfüllung an Portweinjus

Füllung:

- 8 Jenazer Rindssaftplätzli
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 3 San Marzano oder Zweigtomaten
- 50g grüne Oliven entsteint
- 50g getrocknete Tomaten
- 50g Steinpilze
- 1 EL Öl
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL geriebener Parmesan



Sauce:

- 4 EL Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- ¼ l Port- oder Madeirawein
- 1/8 l Fleisch- oder Gemüsebouillon
- 40g Butter

1. Die Tomaten 20-30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in lange, etwa 1cm breite Streifen schneiden.
2. Knoblauch schälen. Knoblauch, Basilikumblätter, Oliven, getrocknete Tomaten und Steinpilze grob hacken und mit Öl und etwas Pfeffer mischen.
3. Rindsplätzli bei Bedarf dünn klopfen. Oliven-Tomaten-Pilz Paste darauf verteilen, 2-3 Tomatenstreifen darauf legen und mit Parmesan bestreuen. Aufrollen und mit Zahnstochern oder Küchenschnur fixieren.
4. In einem Bräter oder Schmortopf das Öl erhitzen. Die Rindfleischvögel mit Salz und Pfeffer würzen und darin rundum anbraten. Portwein und Bouillon dazu giessen und Fleisch zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 1 ½ Stunden schmoren, bis es sehr weich ist. Fleisch herausheben und zugedeckt warm stellen.
5. Die Sauce auf hoher Stufe gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Sauce abschmecken und zum Servieren über die Fleischvögel giessen.

Variante: Statt neben Oliven noch getrocknete Tomaten und Steinpilze zur Füllung zu geben, schmeckt das Rezept auch „nur“ mit Oliven. Dafür Olivenmenge verdoppeln und fein hacken oder pürieren. Wie oben mit Öl und Pfeffer mischen und auf die Plätzli streichen.



En Guete wünschen Gery Zollinger und Nicole Zysset