

für Gäste: Rindsplätzli mit Blutorangen

La Mise en Place:

3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 5 Zweiglein Rosmarin, 3 Blutorangen, 300 g Rindssaftplätzli, Pfeffermühle, Butter, Olivenöl, ½ dl Bouillon, 1 EL Balsamico

Die Vorbereitung:

Die Schalotten in Ringlein schneiden und den Knoblauch scheideln. Die Rosmarinnadeln von den Zweiglein zupfen und hacken. Die Blutorangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Rindssaftplätzli mit Pfeffer bestreuen. Eine ofenfeste Form mit Deckel mit Butter auspinseln.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Plätzli darin zwei Minuten anbraten. Leicht überlappend in die Form setzen. Schalotten und Knoblauch in demselben Topf fünf Minuten dämpfen. Bouillon, Balsamico und aufgefangenen Orangensaft zugießen, Rosmarin begeben und aufkochen. Die Orangenscheiben auf die Plätzli setzen und die Orangenbouillon darüber giessen. Den Deckel aufsetzen.

Das Schmoren im Ofen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 90 Minuten. Deckel entfernen und in weiteren 30 Minuten fertig schmoren.

Das passt dazu:

Kartoffelstock, Polenta, Risotto, Salat

