

Pansen auf Bavette mit Champagner-Kapern-Sauce



Champagner – respektive ein guter Sekt – für die Sauce

Ich habe mich das erste Mal an gegarten Pansen – und zwar nicht gebraten, sondern in gekochtem Zustand – zum Servieren herangewagt. Und dazu das erste Mal mit Champagner – respektive Sekt – gekocht. Und es ist wirklich gelungen.

Bavette ist – für diejenigen, die das nicht wissen – das Produkt Nr. 13 der Pastafirma Barilla aus Italien. Das Rezept ist für zwei Personen.

Der Pansen, speziell der für das Wiederkäuen ausgebildete Magen des Rindes, ist ein fester, aber nicht zäher Muskel. Es ist ein schmackhaftes Innereien-Gericht, das zudem auch preiswert ist. Ein Kilo Pansen kostet meistens nicht mehr als € 3,-. Die Tatsache, dass Pansen wie ein uraltes Frotteehandtuch aussieht, hat vielleicht dazu beigetragen, dass er bisher nicht die Popularität erlangt hat, die ihm

zukommen sollte. Sie sollten den Pansen bereits gesäubert und gekocht bei Ihrem Schlachter kaufen. Wenn Sie keinen gesäuberten Pansen bekommen können, muss er mehrmals gewässert, gebürstet und gekocht werden. Ich kann Sie übrigens insofern beruhigen, als dass die Zubereitung nicht mit einem starken, üblen Geruch verbunden ist, was von manchen Personen immer wieder angesprochen wird. Das ist nicht der Fall. Gesäubert und gefroren vom Schlachter ist Pansen nahezu geruchlos. Aufgetaut hat er nur einen geringen Eigengeruch. Und wenn Sie ihn dann, wie in der Vorbereitung beschrieben, in einem Gemüsefond kochen, riecht es nicht mehr als nach einer stark würzigen Gemüsesuppe. Sie müssen also nicht zusätzlich lüften.

Vorbereitung:

- 500 g gesäuberter Pansen
- 30 g Salz
- 1 Suppengrün (Lauch, Karotten, Knollensellerie, Lauchzwiebeln, Petersilie)
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Nelken
- 1 Kräuterstrauß (sehr viele Zweige Petersilie, 2 Zweige Rosmarin, 3–4 Zweige Oregano)
- 1 großes Lorbeerblatt
- 1 Knolle Knoblauch

Zubereitungszeit: 6 $\frac{1}{2}$ Stdn.



Im Gemüsesud gegarter, in Streifen geschnittener Pansen

Pansen und klein geschnittenes Suppengrün, Karotten, mit Gewürznelken gespickte ganze Zwiebeln, Kräuterstrauß, Lorbeerblatt und Knoblauchknolle in einem sehr großen Topf, der alle Zutaten aufnehmen kann, oder sogar einem Bräter, mit so viel Wasser aufsetzen, dass alles gut bedeckt ist. Salzen. Alles auf kleiner Hitze 6 Stdn. mit Deckel auf dem Topf oder dem Bräter köcheln lassen. Den Pansen im Sud abkühlen lassen. Dann herausnehmen, auf einen Teller legen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren. Entnehmen Sie aus dem Sud die Gemüsezutaten und filtern Sie ihn durch ein Sieb. Sie brauchen ihn noch für die Sauce für den Pansen. Außerdem kann er noch als Gemüsefond für Saucen o. ä. verwendet werden.

Zutaten:

- 500 g gekochter Pansen
- 2 große Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- 300 ml Champagner
- 250 ml Sahne

- 1 Zitrone
 - 5 Zweige frische Petersilie
 - alternativ: Basilikum
 - 60 g Kapern
 - Salz
 - Pfeffer
 - scharfes Paprikapulver
-
- 200 g Bavette

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kochen Sie die Bavette in einem Topf mit Salzwasser laut Anweisung und stellen Sie sie dann warm.

Schälen Sie die Schalotten und die Knoblauchzehen und schneiden sie in kleine Stücke. Geben Sie eine Portion Butter in einen Topf und schwitzen Sie die Schalotten und Knoblauchzehen darin an. Löschen Sie mit dem Champagner ab und lassen alles fast vollständig reduzieren. Beim Champagner können Sie auch gern eine preislich reduzierte Variante, wie ich sie in diesem Rezept angewandt habe, verwenden. Der einzige Unterschied zwischen einem Champagner und einem Sekt ist der, dass ein Champagner eine Flaschengärung ist, wobei der Sekt eine Fassgärung ist. Das ist der einzige Unterschied. Wenn Sie also einen preiswerten, aber guten Sekt verwenden wollen, bei dem Sie die Kosten eines teuren Champagners sparen, dann klappt dies bei diesem Rezept sicherlich genauso gut.

Dann geben Sie 1–2 Schöpfkellen des Gemüsefonds, in dem Sie den Pansen gekocht haben, hinzu. Dies auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen. Schließlich geben Sie 100 ml Sahne hinzu und lassen diese ebenfalls reduzieren.

Schlagen Sie die restlichen 100 ml Sahne in einer tiefen Rührform steif.

Geben Sie den Pansen und die Kapern in die Sauce hinzu. Etwa 4

Minuten darin köcheln lassen. Geben Sie dann die Bavette hinzu, die geschlagene Sahne und den Saft der Zitrone und erhitzen sie alles. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Wenn es zu wenig Flüssigkeit ergibt, können Sie nochmals mit 1–2 Schöpfkellen Gemüsfond auffüllen und auch wieder reduzieren lassen.



Der gegarte, in Streifen geschnittene Pansen auf Bavette mit der Champagner-Kapern-Sauce

Servieren Sie alles in tiefen Nudeltellern und garnieren es mit kleinen Petersilienröschen oder Basilikumblättern.