Rinderbeinscheibe in Ras-el-Hanout-Sauce mit Zitrone auf Basmatireis



Beinscheibe mit Basamatireis

Ich habe mich einmal auf Neuland gewagt. Rinderbeinscheibe in einer Sauce mit u.a. einem marokkanischen Gewürz. Gerichte aus dem europäischen Raum kann ich ja recht gut selbst kreieren. Da wäge ich im Kopf ab, was für ein Gericht ich erreichen will und welche Zutaten dazu passen. Ich stelle das im Kopf zusammen und kann es manchmal im Kopf schmecken, was es für ein Ergebnis gibt, bevor ich es gekocht habe. Meistens schreibe ich sogar schon vor dem Zubereiten und Kochen das Rezept dazu auf, das ich dann nur im Nachhinein nochmals korrigiere, wenn von manchen Zutaten mehr oder weniger in das Essen soll oder etwas in der Abfolge der Zubereitung zu ändern ist.

Aber eine Sauce mit Ras el Hanout und Hot Madras Curry Powder,

aus Afrika und Indien, die zusammen mit noch anderen Zutaten harmonieren und eine in sich schlüssige, schmackhafte Sauce ergeben sollen? Da bin ich fast ein wenig überfragt. Ich begebe mich ja gern auf kulinarisches Neuland, aber hier muss ich experimentieren. Welche Zutaten passen wohl dazu? Als erstes entschied ich, dass es passend zum Ras el Hanout eine helle Sauce mit Weißwein und Sahne wird. Dann passt auch Zitrone dazu, sowohl frische Stücke Fruchtfleisch, der Saft und auch Zitronenzesten in die Sauce. Weiterhin kam mir die Idee, dass ich doch eine halbe Vanillestange verwenden könnte, die gut zu dieser luftigen, frischen Sauce passt. Auch Ingwer sollte gut dazu passen.

Zutaten (für 1 Person):

- 1 Rinderbeinscheibe à 500 g
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen

- 150 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 750 ml Gemüsefond

- 1 ½ EL Ras el Hanout
- 1 TL Hot Madras Curry Powder
- 3 Scheiben ungeschälter Ingwer
- ½ Vanilleschote
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bio-Zitrone (Fruchtfleisch)
- ½ Bio- Zitrone (Saft und Schale)
- Salz
- Pfeffer

- Basmatireis

Zubereitungszeit: 2 ½ Stdn.

Lauchzwiebeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in feine

Scheiben schneiden. Die Beinscheibe salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhtitzen und die Beinscheibe von beiden Seiten jeweils 2 Minuten stark anbraten. Die Beinscheibe herausnehmen. Das Gemüse hinzugeben und anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig glasig gedünstet ist, die Beinscheibe hinzugeben und mit 50 ml Weisswein ablöschen. Die Röststoffe auf dem Boden des Topfes gut abschaben, damit sie in die Sauce übergehen.

Den Gemüsefond, die Sahne, Lorbeerblätter, Ras el Hanout und das Curry Powder hinzugeben. Ebenso das Zitronenfruchtfleich und die Zitronenzesten. Die Vanilleschote quer halbieren und dann längst aufschneiden. Das Innere der halben Vanilleschote herausschaben und in die Sauce hinzugeben. Von einer Ingwerwurzel drei dicke Scheiben abschneiden und ungeschält in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles bei geringer Temperatur zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Nach einer Stunde die Beinscheibe wenden, bei der sich aber schon nach dieser Zeit vermutlich der Knochen löst und sie in zwei bis drei Teile zerfällt.

20 Minuten vor Ende der Garzeit den Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Nochmals 100 ml Weisswein in die Sauce hineingeben und mitköcheln lassen. Basmatireis auf einem großen Teller anrichten, die Beinscheibe nebst Knochen dazu geben – das Mark des Knochens ist sehr lecker –, mit viel Sacue übergießen und mit Zitronenscheibe, Vanilleschote und Zitronenzesten garnieren.