

BEIRIEDSCHNITTE MIT PAPRIKAPÜREE, POLENTA, PILZEN

Zutaten für 4 Personen

700g Beiried, Salz, Szechuan-Pfeffer, 3 EL Olivenöl,
70g Polenta, 1 grüner Paprika, 1 roter Paprika,
80g Pilze, 120g Stangenbohnen,
200ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Parmesan gerieben,
2 EL Balsamico, 1/8l Rotwein, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 Ei, Mehl,
Brösel zum Panieren, 1/4l Obers, Salz, Pfeffer, Chiliflocken

Ofen auf 120° vorheizen. Fleisch würzen und rundum anbraten. Im vorgeheizten Ofen 1 Stunde fertigbraten. Herausnehmen und in einer Pfanne oder einem Topf zugedeckt 8 Min. rasten lassen. Den Bratensatz mit Balsamico, Rotwein ablöschen, mit Brühe aufgiessen und einreduzieren. Ev. mit Stärke binden, würzen.

Roter Paprika: Knoblauch, Chili und Paprika anschwitzen, würzen und pürieren, mit Wasser auf 250ml auffüllen und mit der Polenta mischen, 15 Minuten bei niedriger Temperatur quellen lassen

Grünes Paprikapüree: Zwiebel und Paprika anschwitzen, mit Zucker etwas karamellisieren, mit Obers aufgiessen, Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren.

Die rote Mischung zu einem Würfel formen, panieren und in Öl rundum braten. Die grünen Bohnen blanchieren, kurz in Butter schwenken, die Pilze kurz sautieren, salzen, pfeffern.

Polentawürfel auf Pürestreifen setzen, mit Fleischscheibe, Pilzen und Bohnen anrichten, etwas Sauce nappieren.