

Gekochte Fledermaus mit Semmelkren, Wurzelgemüse und Blutstommerl

 happy-mahlzeit.com/2020/04/16/gekochte-fledermaus-mit-semmelkren-wurzelgemüse-und-blutstommerl/

Als „Fledermaus“ bezeichnet man in Österreich ein Fleischstück aus der Rinderkeule, das ausgebreitet entfernt an die Umrisse einer Fledermaus erinnert. In Deutschland bezeichnet man dieses Stück als „Deckelchen“. Der Blutstommerl ist ein Blut-Pudding.

Zutaten für die gekochte Fledermaus:

- 4 Stücke Fleisch aus der Rindskeule (Fledermaus)
- 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)
- Petersilie
- Liebstöckel
- Wacholderbeeren
- Lorbeer
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Die Fledermäuse etwas „zuputzen“, das heißt, in eine ansprechende Form schneiden, abstehende Fasern und offen sichtbare Sehnen entfernen. Von den Abschnitten, dem Gemüse und einer großzügigen Gabe der Gewürze eine Brühe ansetzen und aufkochen.

Das Fleisch in die heiße Brühe legen und für ca. 2 Stunden leise köcheln lassen. Das Fleisch soll schön weich sein. Eventuell die Garzeit einfach verlängern.

Zutaten für Blutstommerl:

- 1 Liter frisches Schweineblut
- 3 Eier
- 300 g Lardo-Schinken (fetter Speck)
- 3 Schalotten
- 3 Brötchen
- Knoblauch
- frischer Majoran
- 250 g Butter

Zubereitung:

Die Brötchen würfeln und in eine große Schüssel geben. Fetten Speck (Lardo) würfeln und in einer Pfanne auslassen. Im entstandenen Fett Schalotten und Knoblauch anschwitzen und über die Brötchen geben. Eier und Butter verrühren und ebenfalls in

die Schüssel geben. Nun das Schweineblut sowie gehackten Majoran zugeben und zu einer halbflüssigen Masse vermischen.

Diese Masse in eine Kuchen- oder Auflaufform geben, die mit Folie ausgeschlagen ist. Die Form zusätzlich auch mit einer Folie abdecken. Im Backofen im Wasserbad bei 95°C ca. 90 Minuten blanchieren. Eine Garprobe machen: eine Metallnadel einstechen und anschließend vorsichtig an die Unterlippe halten. Wenn die Nadel heiß ist, ist die Blutstommerl gut durch. Hierzu kann man auch ein Backthermometer verwenden. Die Kerntemperatur sollte mehr als 80°C betragen.

Nach der Garung aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen, danach aus der Form stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Zutaten für Semmelkren und Wurzelgemüse:

- 1 Meerrettich-Wurzel (Kren)
- 2 Brötchen
- 1 Liter Sahne
- 500g Wurzelgemüse: Karotten (gelb und orange), Sellerie, Lauch, Liebstöckelkraut
- Safran
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen kleinschneiden, in der Sahne aufkochen und einige Fäden Safran sowie Salz und Pfeffer zugeben. Mit dem Pürierstab fein mixen und nach Geschmack noch mit etwas Rinderbrühe des Kochfleisches verdünnen. Frisch geriebenen Meerrettich hinzufügen.

Das Wurzelgemüse schälen und in feine Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Fleischbrühe und Butter nur leicht angaren, Liebstöckel hinzufügen.

Das Fleisch auf der Meerrettich-Sauce anrichten, Gemüse und 1 Scheibe Blutstommerl hinzugeben. Etwas Meerrettich kurz vorm Servieren frisch darüber reiben.

Rezept: Sebastian Schinko

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 19.1.2019