

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 19. Januar 2019| Rezept von Sebastian Schinko



Gekochte Fledermaus mit Semmelkren und Blutstommerl

Hinter dem Namen verbirgt sich eine typisch österreichische Zusammenstellung, nämlich gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und einem Blutpudding. 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 besteht aus einer Semmelknödelmasse, der noch Blut zugegeben wird und die dann gedämpft bzw. bei höchstens 100°C mehr gestockt als gebacken wird – ein klassischer Pudding, nur eben mit Schweineblut.

Zutaten für die gekochte Fledermaus:

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

Zubereitung:

1. Die Fledermäuse etwas „zuputzen“, das heißt, in eine ansprechende Form schneiden, abstehende Fasern und offen sichtbare Sehnen entfernen.
2. Von den Abschnitten, dem Gemüse und einer großzügigen Gabe der Gewürze eine Brühe ansetzen und aufkochen.
3. Das Fleisch in die heiße Brühe legen und für circa zwei Stunden leise köcheln lassen. Eine Garprobe machen: Das Fleisch soll schön weich sein und keinen wesentlichen Beißwiderstand mehr bieten. Ist dies nicht der Fall, die Garzeit einfach verlängern.

Zutaten für Blutstommerl:

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

Zubereitung:

1. Brötchen würfeln und in eine große Schüssel geben.
2. Den fetten Speck (Lardo) würfeln und in einer Pfanne auslassen. Im entstandenen Fett Schalotten und Knoblauch anschwitzen und über die Brötchen geben.
3. Eier und Butter verrühren und ebenfalls in die Schüssel geben. Nun das Schweineblut sowie gehackten Majoran zugeben und zu einer halbflüssigen Masse vermischen.
4. 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 circa 90 Minuten pochieren. 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.
5. 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 l	Sahne
500 g	Wurzelgemüse: Karotten (gelb und orange), Sellerie, Lauch, Liebstöckelkraut
	Safran
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Brötchen kleinschneiden, in der Sahne aufkochen und einige Fäden Safran sowie Salz und Pfeffer zugeben.
2. Mit dem Pürierstab fein mixen und nach Geschmack noch mit etwas Rinderbrühe des Kochfleischs verdünnen. Frisch geriebenen Meerrettich hinzufügen.
3. Das Wurzelgemüse schälen und in feine Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Fleischbrühe und Butter nur leicht angaren, Liebstöckel hinzufügen.
4. Fleisch auf der Meerrettichsauce anrichten, Gemüse und eine Scheibe Blutstommerl hinzugeben. Etwas Meerrettich kurz vorm Servieren frisch darüber reiben.

Bonusrezept: Marillenknödel

Die Wachau ist berühmt für ihre Marillen (in Deutschland sagt man Aprikosen), die etwa zum bekannten Marillenschnaps und vielen anderen Produkten verarbeitet werden. Das vielleicht bekannteste Rezept für die kleinen Steinfrüchte sind die Marillenknödel, die zur Erntezeit mit den frischen Früchten gefüllt werden. Sie können aber auch mit eingemachten Marillen zubereitet werden.

Zutaten:

20	halbe, eingemachte Aprikosen
500 g	Quark (Topfen)
2	Eier
140 g	Butter
400 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
100 g	Kristallzucker
50 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung:

1. Aus dem Quark, den Eiern, dem Mehl und der (vorher verflüssigten) Butter sowie zwei Esslöffeln Zucker und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Dieser Teig sollte circa 12 Stunden vor der Weiterverarbeitung ruhen.
2. Eine kleine Teigmenge in der Hand so formen, dass eine Kuhle entsteht. Aprikosen einfüllen, den Teig verschließen und einen runden Knödel formen.
3. In leicht gezuckertem Wasser für circa 30 Minuten kochen lassen. Das Wasser dabei nur leicht sieden lassen.
4. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Semmelbrösel zugeben. Leicht bräunen lassen und Kristallzucker zugeben.
5. Die fertigen Knödel in den Butterbröseln wälzen und auf einem Teller anrichten. Dazu passt Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis.