

## Rinderbeinscheiben mit Rote Bete Graupenragout und Meerrettichsoße

Rezept von Profikoch Ali Güngörmüs

(Rezept für 4 Personen)

### **Zutaten Rinderbeinscheiben**

1 Kilo Rinderbeinscheiben  
3 Karotten  
1 Zwiebel  
2 Stangen frischer Staudensellerie  
Salz, Pfeffer und Petersilienstängel

### **Zubereitung Rinderbeinscheiben:**

Rinderbeinscheiben mit Karotten, Zwiebel und 2 Stangen frischem Staudensellerie in kochendes Wasser geben und mit Salz, Pfeffer und Petersilienstängel bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Immer wieder die Trübstoffe mit einer Schaumkelle abnehmen.

### **Zutaten Rote Bete Graupenragout:**

3 kleine Rote Bete  
2 feingeschnittene Schalotten in  
Butter zum Anschwitzen  
200 gr gewaschene Graupen  
50 ml Weißwein  
200 ml Rote Bete-Saft  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### **Zubereitung Rote Bete Graupenragout:**

Rote Bete schälen und in Ecken schneiden. Feingeschnittene Schalotten in Butter hell anschwitzen, die geschnittenen Rote Bete-Ecken hinzugeben. 200 gr gewaschene Graupen dazu geben. Mit 50 ml Weißwein ablöschen. Mit 200 ml Rote Bete-Saft aufgießen und anschwitzen. Mit der Rindfleischbrühe immer wieder aufgießen, sodass das Ragout ständig leicht bedeckt ist.

Ca. 30-40 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen

### **Zutaten Meerrettichsoße:**

2 fein geschnittene Schalotten  
das Weiße von einer Stange Lauch  
50 gr geschnittene weiße Champignons  
Butter zum Anschwitzen  
1 mehliges rohe Kartoffel  
50ml Weißwein

500 ml Rindfleischbrühe  
100ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
Ein Schuss Zitronensaft  
2-3 Esslöffel eingelegten Meerrettich

**Zubereitung Meerrettichsoße:**

2 fein geschnittene Schalotten, das Weiße von einer Stange Lauch mit 50 gr geschnittenen weißen Champignons in Butter anschwitzen. 1 mehlig-rohe Kartoffel dazu geben und mit 50ml Weißwein ablöschen und einreduzieren. 500 ml Rindfleischbrühe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. 100ml Sahne hinzugeben

Mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. 2-3 Esslöffel eingelegten Meerrettich hinzugeben. Das Ganze mixen und durch ein feines Sieb geben, evtl. weiter auf gewünschte Konsistenz einreduzieren.

**Fertigstellen:**

Die Beinscheiben jetzt aus der Fleischbrühe nehmen und auslösen. Von Knochen und Fett befreien und kurz in aufgeschäumter Butter anbraten. Das Rote Bete Ragout auf Tellern verteilen, das Beinfleisch auf das Ragout setzen und mit der Meerrettich-Soße servieren.