



## Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, 18.01.2017

### Boeuf a la Mode mit Macaire-Kartoffeln

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für das Boeuf a la Mode

1,5 kg Rinderbraten  
Salz, Pfeffer  
150 g Speck  
1-2 Karotten  
100 g Knollensellerie  
800 g weiße Zwiebeln  
40 ml Cognac  
500 ml trockener Weißwein  
500 ml Geflügelbrühe (oder Rinderfond)  
1 Lorbeerblatt  
1 Stiel Thymian  
1 Stange Lauch  
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone  
Saft und Schale von 1 Bio-Orange  
Cayennepfeffer  
Muskatnuss  
300 g Sahne  
1-2 EL Butter  
1-2 EL heller Balsamessig

##### Für die Macaire-Kartoffeln

600 g Kartoffel (mehligkochend, z.B. Bintje)  
2 Schalotten  
30 g durchwachsener Speck  
3 Eigelb (Größe M)  
50 g flüssige Butter  
2 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

#### Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck würfeln. Karotten und Sellerie putzen und würfeln. Zwiebeln abziehen und in feine Spalten schneiden, abdecken und beiseite stellen.
2. Speck in einem Schmortopf auslassen. Butterschmalz zugeben und erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen.
3. Cognac und Wein in den Schmortopf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen.
4. Gemüse, Lorbeer, Thymian, Zitronensaft und -schale, Orangensaft und -schale mit der Brühe in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Muskat würzen. Fleisch dazu geben und abgedeckt ca. 3,5 Stunden schmoren. Das Fleisch ab und zu wenden.
5. Inzwischen für die Macaire-Kartoffeln die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
6. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffelschale abziehen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

7. Die Kartoffelmasse auf einem Küchentuch ausbreiten und etwa 10 Minuten gut ausdampfen lassen.
8. Kartoffeln in eine Schüssel geben. Eigelbe zügig unterrühren. Butter, 1 Prise Salz und Muskat zugeben und verrühren.
9. Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
10. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Butter und Schalotten dazu geben und weich schmoren.
11. Speckmischung unter die Kartoffeln rühren.
12. Kartoffelmasse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Rolle in 12 Scheiben schneiden. Scheiben zu Talern formen.
14. Kartoffeltaler in heißem Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
15. Fleisch aus der Soße nehmen und warm stellen.
16. Die Soße durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Sahne unterrühren und etwas einkochen lassen. Butter und Essig zugeben und abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Kartoffeln und Soße anrichten. Dazu passen gedünstete Möhren, Rotkohl oder Salat.