

Teres Major an Rosmarin- Sabayon

Das kleine Muskelstück (ca. 300g) wird aus dem unteren Teil der Rindschulter geschnitten. Fleisch von der Rindsschulter ist an sich zum Schmoren geeignet, anders das Metzgerstück, nur kurz gebraten wird es fast so zart wie das Rinderfilet und ist zudem sehr aromatisch. Es war gang und gäbe, dass der Metzger beim Zerteilen der Rindsschulter dieses delikate Stück herausgeschnitten und für sich selbst behalten hat, daher der Name "Metzgerstück".

Zutaten für 2-3 Personen:

FLEISCH:

- 1 Teres Major ca. 300 g
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 Esslöffel Olivenöl



SABAYON:

- 1 dl Weißwein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Eigelbe
- 1–2 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Fleischstück auf Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte vorwärmen.
3. In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Das Fleischstück darin insgesamt 2½–3 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad 1 Stunde bis 1½ Stunden (medium) nachgaren lassen.

DER Pfaröller

4. Inzwischen für das Sabayon den Weißwein und die Bouillon in eine kleine Pfanne geben. Die Pfefferkörner zerdrücken und beifügen. Den ersten Rosmarinweig dazulegen und alles auf 1 dl Flüssigkeit einkochen lassen. Es empfiehlt sich, die Flüssigkeit abzumessen; ist sie zu stark eingekocht, einfach mit Wasser auffüllen. In eine Metallschüssel mit abgerundetem Boden geben.
5. Vom zweiten Rosmarinweig die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Zur Flüssigkeit in der Metallschüssel geben, ebenso die Eigelbe. Alles gut verrühren. Bis hier hin kann das Sabayon vorbereitet werden. Die Schüssel mit den Zutaten kühl stellen.
6. Am Ende der Garzeit des Fleisches in eine Pfanne, auf die man die Schüssel setzen kann, etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen.
7. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und das Petit Tender in der aufsteigenden Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen (ab Umschalten des Ofens gerechnet).
8. Gleichzeitig die Schüssel mit der Rosmarin-Ei-Flüssigkeit über das leicht kochende Wasserbad stellen und alles zu einem cremig-dicklichen Sabayon aufschlagen; zuletzt die Crème fraîche unterrühren. Vom Herd nehmen und das Sabayon mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.
9. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit etwas Rosmarin-Sabayon umgießen, den Rest separat dazu servieren.
10. Petersilie hacken. Möhren und Lauch vom Suppengrün (aus der Brühe) fein schneiden. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse in der übrigen Brühe erhitzen und wieder herausnehmen. Fleisch mit Möhren, Lauch und Soße anrichten. Petersilie darüberstreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.