

**TANN
HEIMER
TAL***

Geschmorte Wade

**von der Tiroler Färse mit Zirben-Balsamico
dazu Zweierlei von der Petersilienwurzel**



© Hotel Schwarzer Adler

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Geschmorte Wade

von der Tiroler Färse mit Zirben-Balsamico dazu Zweierlei von der Petersilienwurzel

Als Traditionshaus im Tannheimer Tal, fühlen wir uns im Hotel und Restaurant „Schwarzer Adler“ verantwortlich regionale Küche zu bewahren und in die neue Zeit zu übertragen. Dies ist so ein Gericht. Neu interpretiert ohne seine Wurzeln zu verlieren. Ohne Folklore, nur dem Produkt verpflichtet. Leicht und doch genug den Wanderer zu stärken.

Petersilienwurzeln und Gemüse wuchsen in jedem Bauerngarten, Rindfleisch war immer vorhanden, wobei die besten Stücke sicher nicht am heimischen Herd zubereitet wurden. Die Wade ist so ein Stück, kräftig im Geschmack, durch den hohen Anteil an Bindegewebe, das sich durch das lange Schmoren zersetzt und die Fleischstücke umhüllt. Dadurch wird die Wade butterweich und offenbart den kräftigen Geschmack des Rindes.

Der Zirben-Balsamico untermalt den Geschmack der Berge und rundet das Gericht mit seiner feinen Säure ab.

Zutaten:

1 Flasche Blaufränkisch 0,75 l

1 Zwiebel gewürfelt

1 Karotte gewürfelt

½ Sellerie gewürfelt

1 Knoblauchzehe geschält

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

2 Nelken

1 Zimtstange

0,75 kg Petersilienwurzeln

75 ml Geflügelfond

50 ml Sahne

etwas Zitronensaft

2 Schalotten

25 ml Weißwein

1 Wade von der Tiroler Färse, ca. 750 g

Thymian, Majoran

Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

Mehl zum Bestäuben

1 l Fleischbrühe

etwas Butter

Zirben-Balsamico von Lenz

Salz, Pfeffer

1 Zweige Thymian

zwei Streifen Zitronenschale

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Weißweinessig

50 g kalte Butter

Zubereitung Wade:

Fleisch mit dem Wein, dem Gemüse, den Gewürzen und Kräutern für ein bis zwei Tage in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch muss mit der Marinade ganz bedeckt sein!

Am Tag des Bratens das Fleisch aus der Beize nehmen, gut trocken tupfen, in Butterschmalz anbraten. Die Beize passieren. Gemüse gut abtropfen lassen. Evtl. zusätzlich auf einem Küchentrepp trockentupfen. Das Gemüse und das Tomatenmark zum Fleisch geben, mitbraten. Alles mit ein wenig Mehl bestäuben. Mit der Beize ablöschen

Rezept

TANN
HEIMER
TAL*



WOHLFÜHLHOTEL
schwarzer adler
TANNHEIM • TIROL

Geschmorte Wade

von der Tiroler Färse mit Zirben-Balsamico dazu Zweierlei von der Petersilienwurzel

und auf 1/3 der Menge reduzieren lassen. Die Fleischbrühe dazugeben. Je nach Qualität des Fleisches zirka 3-4 Stunden bei ca. 120 Grad schmoren lassen. Ist das Fleisch gar, aus der Pfanne nehmen. Die Sauce passieren. Nochmals ein wenig Rotwein beifügen, reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Sauce mit einigen Butterflocken und Zirben-Balsamico verfeinern.

Zubereitung Petersilienwurzel:

Die Petersilienwurzeln schälen. Die Wurzeln in Geflügelfond, Sahne, Thymian, Zitronensaft und Schale und einer Prise Salz bissfest kochen. 3-4 Petersilienwurzeln zur Seite legen.

Die Schalotten würfeln und in Butterschmalz glasig anschwitzen. Die restlichen Petersilienwurzeln in Scheiben schneiden zugeben und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und ein reduzieren. Mit einem Teil des Garfonds auffüllen. Köcheln lassen bis die Petersilienwurzeln sehr weich sind und die Flüssigkeit fast verkocht ist. Im Mixer auf höchster Stufe mixen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Nach Bedarf Butter untermixen.

Die restlichen Petersilienwurzeln auf dem Grill, oder einer Pfanne rösten bis die äußere Haut dunkel ist.

Mit der in Scheiben geschnittenen Rinderwade, Soße und dem zweierlei der Petersilienwurzel anrichten. Passende Beilagen, Graupen Risotto, Kartoffelwirler, Rösti oder Bandnudeln

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***



WOHLFÜHLHOTEL
schwarzer adler
TANNHEIM • TIROL