

# Daube de boeuf Auberge de la Madone aux ceps et a l orange

180

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Bistro-Küche (Heyne)

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Fleisch kann brutal trocken werden. Zu Weihnachten 21 Rindfleisch-Keule in der Tagine angebraten und dann im Backofen bei 160-140 °C in ca 4 h gegart. Sehr zartes Fleisch.

**Zutaten:** Zutaten für 8 Personen:

- 2,2 kg Rindfleisch zum Schmoren, vorzugsweise je zur Hälfte aus Kamm und Keule, in größere Stücke von gut 100 g geschnitten
- 4 Möhren, geputzt und in Scheiben geschnitten
- 3 mittelgroße Zwiebeln, grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Petersiliestengel
- 1 Stange Sellerie, in dicke Scheiben geschnitten
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL frischer oder 1 TL getrockneter Thymian
- 4 EL Marc de Provence (Tresterbrandwein) oder Cognac
- 1 Flasche (075 L) kräftiger Rotwein, z.B. Cotes de Provence
- 
- 5 EL bestes kaltgepresstes Olivenöl
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Nelken
- 3 EL Butter
- 500 g frische Steinpilze oder Zuchtpilze
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- geriebene Schale und Saft von 1 Orange

**Rezept:** Geschmortes Rindfleisch mit Steinpilzen und Orange  
»Auberge de la Madone«

Ich bin überzeugt, daß es in der Provence ebenso viele Rezepte für daube - geschmortes Rindfleisch - gibt wie Haushalte. Diese Variante mit Steinpilzen und Orange stammt aus dem beliebten Restaurant "Auberge de la Madone" in dem Dörfchen Peillon nördlich von Nizza. Statt Steinpilze, wie sie Küchenchef Christian Millo verwendet, kann man ersatzweise auch frische Zuchtpilze nehmen. Reichen Sie dazu den Wein, den Sie zum Kochen verwenden, etwa einen kräftigen roten Bellet, Chateau de Cremat, aus der Gegend um Nizza.

Einen Tag vorher das Fleisch mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblättern, Thymian, Marc, Rotwein und 1 EL Olivenöl in einer großen Schüssel vermischen. Pfefferkörner und Nelken in ein kleines Mulltuch binden und zufügen. Zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit ein- oder zweimal umrühren.

Fleisch und Gemüse aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen. Das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Gemüse beiseite stellen.

Marinade und Mulsäckchen in eine große feuerfeste Kasserolle geben und bei Mittelhitze zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Vom Herd nehmen.

Die Butter und 4 EL Olivenöl auf höchster Stufe in einer großen Pfanne erhitzen. Nach dem Aufschäumen die Hälfte des Fleisches hineingeben und etwa 5 Minuten von allen Seiten anbraten, bis es ringsum braun ist. Mit einem Schaumlöffel in die Flüssigkeit in der Kasserolle heben. Mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren. In derselben Pfanne das Gemüse etwa 7 Minuten anbraten, bis es ebenfalls gebräunt ist und in die Kasserolle geben. Nun die Pilze in der Pfanne etwa 5 Minuten sautieren, bis sie leicht gebräunt sind; beiseite stellen. Das Tomatenmark in die Kasserolle rühren. Bei Mittelhitze zum Kochen bringen. Auf niedrigste Stufe zurückschalten und das Ganze 3 ½ - 4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich ist. Gelegentlich abschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Pilze, Orangenschale und -saft unterrühren. Das Mulsäckchen entfernen.

(Die daube kann 2-3 Tage im voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren wieder erhitzen.) Mit Kartoffeln, Reis oder Nudeln servieren.