



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# BÄCKCHEN VOM GLANRIND

MIT SPECKKAROTTE, KARTOFFELTARTE &

BURGUNDERJUS



# BÄCKCHEN VOM GLANRIND MIT SPECKKAROTTE, KARTOFFELTARTE & BURGUNDERJUS

A LA MARKUS PAPE | KÜCHENCHEF IM MEISENHEIMER HOF

## BÄCKCHEN VOM GLANRIND ZUTATEN

DIE OCHSENBACKEN SCHARF IN HEISSEM PFLANZENÖL ANBRATEN. WURZELGEMÜSE UND ZWIEBEL GROB HACKEN UND ZUSAMMEN MIT DEM KNOBLAUCH ZU DEN OCHSENBACKEN GEBEN UND MIT RÖSTEN. MIT ROTWEIN ABLÖSCHEN UND AUF 1/3 REDUZIEREN. ANSCHLIESSEND MIT RINDERFOND AUFGIESSEN, BIS DIE OCHSENBÄCKCHEN GUT BEDECKT SIND. DIE GEWÜRZE (LORBEERBLÄTTER, „SIEBEN PFEFFER, WACHOLDERBEEREN, SENFKÖRNER, SALZ) ZUGEBEN. ALLES GUT 3 STUNDEN KÖCHELN LASSEN. FALLS FLÜSSIGKEIT FEHLT, MIT BRÜHE ODER ROTWEIN AUFFÜLLEN. DANACH HERAUSNEHMEN UND DIE SOSSE DURCH EIN SIEB PASSIEREN. SOSSE BEI MITTLERER HITZE BIS ZUR GEWÜNSCHTEN KONSISTENZ EINKOCHEN UND GEGEBENENFALLS MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. BÄCKCHEN IN SCHEIBEN AUF DIE TELLER ANLEGEN, MIT SAUCE ÜBERGIESSEN.

## ZUTATEN

### BÄCKCHEN:

CA. 800 GR RINDERBÄCKCHEN (2 STÜCK)

ETWAS PFLANZENÖL

400 GR GEMISCHTES WURZELGEMÜSE

1 GROSSE ZWIEBEL

3 KNOBLAUCHZEHEN

0,5 L ROTWEIN

1L DUNKLER RINDERFOND

2 LORBEERBLÄTTER

1 TL „SIEBEN PFEFFER“ VON INGO HOLLAND

ALT. FRISCH GEMAHLENER SCHW. PFEFFER

5 WACHOLDERBEEREN

2 TL SENFKÖRNER

SALZ

## FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 45 MINUTEN

GARZEIT: CA. 3 STUNDEN

WEINEMPFEHLUNG: TRAISEER

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

SCHWIERIGKEIT:



## KARTOFFELTARTE ZUTATEN

1. DAS MEHL ZUSAMMEN MIT DEM SALZ UND DER KALTEN BUTTER MIT DEM FLACHRÜHRER IN DER KÜCHENMASCHINE FÜR 2-3 MINUTEN VERMENGEN BIS EINE FEINE BRÖSELMISCHUNG ENTSTANDEN IST. NUN DAS WASSER UND DAS EIGELB HINZUGEBEN UND VERRÜHREN, BIS DER TEIG ZU EINER HOMOGENEN MASSE GEWORDEN IST - NICHT ZU LANGE!

DEN TEIG ZU EINEM FLADEN FORMEN UND IN FRISCHHALTEFOLIE EINWICKELN, FÜR CA. 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK FEST WERDEN LASSEN.

2. DANACH DEN TEIG AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN UND CA. 15 MINUTEN ZIMMERTEMPERATUR ANNEHMEN LASSEN. NUN AUF EINER LEICHT BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE ETWA 5 MM DÜNN AUSROLLEN. DABEI IMMER WIEDER ANHEBEN UND DREHEN DAMIT ER NICHT FESTKLEBT. EINE TARTEFORM MIT DEM TEIG AUSKLEIDEN UND DABEI EINEN RAND HOCHZIEHEN. DEN TEIGBODEN FÜR 20-25 MINUTEN IM VORGEHEIZTEM BACKOFEN BEI 180°C BLINDBACKEN. DANACH AUSKÜHLEN LASSEN.

3. IN DER ZWISCHENZEIT DIE KARTOFFELN SCHÄLEN UND MIT DER MANDOLINE IN CA. 2-3 MM DICKE SCHEIBEN HOBELN. DIE SAHNE IN EINEN GROSSEN TOPF GEBEN, MIT SALZ, PFEFFER, MUSKAT UND PIMENT D'ESPELETTE WÜRZEN UND AUFKOCHEN LASSEN. SOBALD DIE SAHNE AUFGEKOCHT IST, DEN TOPF VON DER PLATTE ZIEHEN UND DIE KARTOFFELSCHNITTEN HINEIN GEBEN. CA. 15-25 MINUTEN IN DER HEISSEN SAHNE ZIEHEN LASSEN.

4. NUN DIE KARTOFFEL-/SAHNEMISCHUNG IN EIN FEINES SIEB GEBEN UND DIE SAHNE IN EINER SAUBEREN SCHÜSSEL AUFFANGEN. DEN KÄSE FEIN REIBEN, CA. DIE HÄLFTE ZUR SAHNEMISCHUNG GEBEN. DIE ZWEI EIER EBENFALLS HINZUGEBEN UND GUT UNTERRÜHREN. REST DES KÄSES ZUR SEITE STELLEN.

5. DIE KARTOFFELSCHNITTEN VON AUSSEN NACH INNEN AUF DEN TARTEBODEN LEGEN, LEICHT ÜBERLAPPEND, BIS ALLE AUFGEBRAUCHT SIND. DIE TARTE AUF DEN UNTERSTEN AUSZUG DES BACKOFENS STELLEN UND DIE SAHNEMISCHUNG DARÜBER GIESSEN. ES KANN ETWAS VON DER MASSE ÜBRIG BLEIBEN. ANSCHLIESSEND DEN REST KÄSE DARÜBER VERTEILEN.

6. FÜR CA. 45 MINUTEN BACKEN. DANN TESTEN OB DIE KARTOFFELN SCHON GAR SIND. ANDERNFALLS WEITERE 5-15 MINUTEN BACKEN. DIE TARTE VOR DEM ANSCHNEIDEN MINDESTENS 10 MINUTEN ABKÜHLEN LASSEN.

### TEIG:

250 GR MEHL

½ TL SALZ

¼ TL FRISCH GEMAHLENE SCHWARZEN

PFEFFER

125 GR KALTE BUTTER

1 EIGELB

50 ML KALTES WASSER

### BELAG:

600 GR FESTKOCHENDE KARTOFFELN

400 ML SCHLAGSAHNE

2 EIER

120 GR FRISCH GERIEBENEN GRUYÈRE

ODER PARMESAN

SALZ

PFEFFER, MUSKAT, PIMENT D'ESPELETTE

### FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

KÜHLZEIT: CA 2 STUNDEN

GARZEIT: CA 45MINUTEN

SCHWIERIGKEIT:



## SPECKKAROTTE ZUTATEN

1. KAROTTEN SCHÄLEN UND GROB WÜRFELN, 500 GR KAROTTEN  
SCHALOTTEN UND KARTOFFELN SCHÄLEN, 2 SCHALOTTEN  
WÜRFELN UND MIT DEM SPECK IN 2 TL 3 KLEINE DRILLINGKARTOFFELN  
BUTTER ANSCHWITZEN, KAROTTEN ZUFÜGEN 125 GR SPECK IN STREIFEN  
UND MITSCHWITZEN. NACH UND NACH 3 TL BUTTER  
GEFLÜGELFOND UND LORBEERBLÄTTER 300ML GEFLÜGELFOND  
ZUGEBEN UND MIT GESCHLOSSENEM DECKEL 2 LORBEERBLÄTTER  
GAREN BIS DIE KAROTTEN WEICH 200 GR KAROTTENWÜRFEL  
SIND UND DIE MASSE KOMPAKT IST. SPECK SALZ  
UND LORBEERBLÄTTER WEISSER PFEFFER  
ENTFERNEN, MIT EINEM STAMPFER ZU MUS ZUCKER  
ZERDRÜCKEN.  
DIE ZUSÄTZLICHEN KAROTTENWÜRFEL IN 1 TL  
BUTTER ANSCHWENKEN, BISSFEST GAREN  
UND UNTER DAS KAROTTENPÜREE  
MISCHEN. ALLES MIT SALZ, WEISSEM PFEFFER  
UND EINER PRISE ZUCKER ABSCHMECKEN.  
MIT DEN BÄCKCHEN UND DER TARTE AUF  
DEM TELLER ANRICHTEN.

**FÜR 4 PERSONEN**

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

GARZEIT: CA 30 MINUTEN

GUTEN APPETIT!

SCHWIERIGKEIT:

