



Rezept No. 06 von

NENAD MLINAREVIC

Küchenchef im Restaurant
focus mit 17 Gault Millau
Punkten
www.restaurant-focus.ch



(Copyright Fotos: V-ZUG)

für 4 Personen:

- 4 Rindskopfbacken (nicht verschnitten,
beim Metzger bestellen)
- 2 Zwiebeln, in grobe Streifen geschnitten
- 5 dl Rotwein (Shiraz)
- 20 g Knoblauch, geschält und grob
geschnitten
- 2 dl Kalbsjus
- 10 g Thymian
- Prise Salz

1. Die Rinderbacken salzen, in Olivenöl heiss anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne rösten und etwas Farbe annehmen lassen.
3. Mit Rotwein ablöschen bis der Wein fast einreduziert ist. Kalbsjus und Thymian dazugeben. Alles kurz aufkochen.
4. Auskühlen lassen und anschliessend mit den Rinderbacken zusammen vakuumieren und mit Dampf 90 °C im Garraum während 5½ Stunden garen.
5. Die Rinderbacken herausnehmen, den Fond in einem Topf reduzieren, nochmals abschmecken und die Rinderbacken im reduzierten Fond schön glasieren.