

Das Fleischstück wird aus dem Rind geschnitten. Es handelt sich dabei um das dem Hals nahe Teil des ausgelösten Rückenstrangs vom Rind, von dessen Ende die Rumpsteaks geschnitten werden. Das Entrecote ist naturgemäß deutlich mächtiger als das Rumpsteak.

Man sollte es nicht unbedingt dünner schneiden lassen, zwei Zentimeter sollte es schon dick sein. Außerdem ist es nicht nur - Fett ist bekanntlich Geschmacksträger - von feinen Fettäderchen durchzogen, sondern birgt ebenfalls nicht wenig sichtbares Fett, das bei Tisch gerne zur Seite

her hätte es das Entrecote double auf ein stattliches Gewicht von 800 Gramm gebracht. Heute reicht die Hälfte für zwei Personen.

Zubereitung

Das Zwischenrippenstück von ca. 400 g bei großer Hitze anbraten und dann von beiden Seiten rosa braten (etwa 5-7 Minuten). Nach der Hälfte der Bratzeit, wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, mit einem Deckel abdecken. Bratensaft mit trockenem Rotwein ablöschen und mit Demi-glace (dunkler Rinderfond, eventuell aus dem Glas) leicht sämig rühren.

wie mit der Brunnenkresse garnieren. Die Sauce béarnaise in Saucieren anrichten.

Für die Sauce béarnaise (Sauce Berner Art) benötigen Sie eine fertige Grundsauce hollondaise, Aus ½ Teelöffel Estragon und Kerbel, 2 Esslöffeln Petersilie, 1 kleinen fein gehackten Schalotte, 2 zerdrückten Pfefferkörnern, 1 cl Essig, 1/2 dl trockenen Weißwein, 1 Zweig Estragon einen Sud kochen und diesen auf einen Esslöffel reduzieren (einkochen lassen).

Diesen Sud einschließlich Salz und Pfeffer und die Sauce extra zum Fleisch reichen.

400 Gramm Entrecôte, Rinderfond.
Sauce béarnaise
½ Tl Estragon,
½ Tl Kerbel,
Petersilie,
1 Schalotte,
Pfefferkörner,
2 El Petersilie,
1/2 dl Weißwein,
holländische Sauce.

Beilage

200 g Strohkartoffeln (dünne Kartoffelstreifen schneiden und frittieren) je 50 g frische Gemüse: (Rosenkohl, Broccoliröschen, Karottenbündchen, Blumenkohlröschen).

Welcher Wein wozu?

Das Entrecote double, im Format von besonderer Schwere und Dicke, am Gaumen jedoch zart und saftig. Fleisch-Fans kommen hier immer auf ihre Kosten. Die typischen Röstaromen vom Braten oder Grillen steigen sofort in die Nase und lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Leichte Weine bekommen bei dieser Masse an Geschmack keine Chance. Entscheiden Sie sich deshalb für einen Wein, der hier mit dem kräftigen und gut gewürzten Fleisch auf Augenhöhe steht. Auf Grund der herzhaften und intensiven Röstaromen passen die tannin- und alkoholreichen Rotweine am besten dazu. Betont trocken ist ein Muss (wer das nicht mag darf, sollte Bier bestellen) und eine feine Holznote, die ihm das Barrique-Fass verliehen hat, harmoniert besonders gut mit den knusprigen und herzhaften Stellen am Bratgut. Die Tannine im Wein runden die Bitterstoffe im Fleisch ab, diese lassen zudem den Alkohol langsamer ins Blut. Ihr Weinhändler hat jede Menge Rotes mit diesen Attributen zur Auswahl. Sie müssen sich jetzt nur für eine Region (z.B. Bordeaux, Côtes du Rhône, Piemont, Toskana, Sizilien, Rioja, Kalifornien, Chile) und/oder eine Rebsorte (z.B. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Sangiovese, Nero d'Avola) entscheiden.



Michael Kugel

„Weil Bier nicht gleich Bier ist“

Weinexperte Michael Kugel vermittelt in Seminaren Wissen um den Gerstensaft

VON INGE THAETNER

Zur Begrüßung ein Glas Berliner Weiße, das Geschmacksrätsel aufgibt. Nicht Sekt, nicht Bier. Ohne den berühmten Schuss Waldmeister- oder Himbeersirup ist die Weiße nicht zu erkennen. Mit dem etwas anderen Aperitif, den Michael Kugel zu Beginn des Bier-Seminars in der 1. Kasseler Weinschule im Hause Hornschu serviert, sind die Überraschungen keineswegs ausgeschöpft.

Acht Sorten Bier werden in zweieinhalb Stunden deutlich machen, dass Bier nicht gleich Bier ist. Guinness, Altbier, Hefeweizen, Pils, Kölsch, dunkler Bock, Naturtrüb und ein Produkt von den tschechischen Nachbarn sollen ungekühlt (!) gerochen und geschmeckt werden. Dazu acht Gläser, nass statt hochglanzpoliert. Klar: Wir sind im Seminar und nicht in der Kneipe. Ungekühltes lässt sich besser riechen und schmecken. Und nur im nassen Glas kann die Blume stehen, fällt der Schaum nicht zusammen, sagt Kugel.

Kein Biergenuss ohne Theorie. Vor die Sensorikprüfung hat Kugel einen virtuellen Brauereirundgang gesetzt, der ahnen lässt, wie man aus nur vier Zutaten (Hopfen, Malz, Brauwasser, Hefe) 5000 ver-

schiedene Biere schaffen kann. Das Braumalz macht's, ob ein Bier zum kühlen Blonden, zum rassigen Brünetten oder zum temperamentvollen Schwarzen wird. Feuchtigkeit, Temperatur, Belüftung, Trock-

nung bei 80 oder 100 Grad - das macht den Unterschied, den wir durch riechen, schlucken und ausatmen durch die Nase erkennen können.

Der Verkostungsbogen fragt nach Schaum, Klarheit, Farbe, Geruch und Geschmack. Wer hätte schon gedacht, dass der Antrunk leicht, süffig, vollmundig, würzig, schlank, abgerundet, malzaromatisch, weich sortentypisch oder schwer sein kann? Nach der 5. Einordnung (Altbier) nimmt der Geräuschpegel zu, der Seminarleiter spricht lauter. Die Runde wird fröhlicher. Dabei steht das Bockbier noch aus. Ist der Schaum nun feinporig oder sahnig? Oder wie? Auf jeden Fall macht Bier nicht dick. „Das ist erwiesen“, sagt Michael Kugel und alle lachen. Bier ist allerdings appetitanregend. Die Dickmacher kommen erst nach dem Biergenuss.

➔ Nächstes Bierseminar am Donnerstag, 7. Februar, 18-20.30 Uhr (Oberste Gasse 7, Kassel) Auskunft und Anmeldung: 0561-988 50 444.

www.kasseler-weinschule.de



Acht von 5000 Biersorten: Seminarleiter Michael Kugel mit Korina Hornschu vor der Spezialitätenauswahl.

Foto: Lantelmé

mail@weintip.de
www.weintip.de