

**Philipp Stein**  
**Bürgermeisterstück**  
**mit Steinpilz-Kartoffelragout**  
**und grünen Bohnenkernen**

**Dienstag, 24. September 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Feine Küche, Heimatküche**

**Zutaten:**

1 kg	Bürgermeisterstück (Teilstück aus dem Bereich der Rinderhüfte oberhalb der Keule)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
300 g	grüne Bohnenkerne (frisch oder TK)
300 g	festkochende Kartoffeln (z. B. die Sorte Annabelle)
500 g	Steinpilze
15 g	magerer geräucherter Speck
1	Knoblauchzehe
1	Schalotte
1 EL	Butterschmalz
100 ml	Weißwein
400 ml	Rinderfond (z. B. aus dem Glas)
200 ml	Sahne
2 EL	gehacktes Bohnenkraut
1 EL	gehackte Petersilie



**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
2. Den aufliegenden Fettdeckel des Fleischstücks mit einem spitzen, scharfen Messer fein einritzen. Das Fleischstück rundherum salzen und pfeffern.
3. Einen Bräter auf mittlere Temperatur erhitzen, das Fleisch darin auf dem Fettdeckel kross anbraten. Dann unter Wenden rundherum braun anrösten.
4. Fleisch auf dem Gitterrost im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad fertiggaren.
5. In der Zwischenzeit frische Bohnenkerne in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen und abtropfen lassen.
6. Die Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln in reichlich kochendem Salzwasser nicht zu weichkochen (später im Ragout garen sie noch nach).
7. Währenddessen für das Ragout die Steinpilze sorgfältig putzen und grob würfeln.
8. Den Speck in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln.
9. In einem flachen Topf das Butterschmalz erhitzen. Pilze, Knoblauch, Schalotten und Speck darin anbraten.
10. Mit Weißwein ablöschen, Rinderfond zugießen und die Flüssigkeit etwa um die Hälfte einkochen lassen.
11. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen.
12. Sahne zum eingekochten Fond gießen und alles wieder aufkochen.

13. Kartoffelwürfel und Bohnenkerne zugeben und alles noch einige Minuten sacht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Bohnenkraut und die Petersilie unter das Ragout mischen.

14. Das Fleisch vor dem Aufschneiden zugedeckt kurz ruhen lassen. Fleisch dann quer zur Faser aufschneiden, mit dem Ragout auf vorgewärmte Teller verteilen und anrichten.

Pro Portion: 665 kcal / 2793 kJ

24 g Kohlenhydrate, 67 g Eiweiß, 32 g Fett