

# LAGRINUM

## SÜDTIROLER BIO BEEF, SCHÜTTELBROT, WURZELGEMÜSE

### Zutaten:

- 480g Contré Filet vom Südtiroler Bio Beef
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarin
- 80g Röstgemüse  
(Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch)
- 1 TL Tomatenmark
- 1/8l Rotwein

- 1 TL Weizenstärke
- 30ml Lagrinum  
Agro Nobile Walcher



### Schüttelbrotkruste:

- 60g Schüttelbrot, grob gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Senf
- Lagrinum Agro Nobile Walcher

### Zubereitung:

Das Bio Beef in heißem Fett rundum anbraten und im Kombidämpfer mit Kerntemperatur bei 90 Grad mit 56 Grad im Kern garen. Die Parüren in einem heißen Topf mit Öl gut anrösten. Das Röstgemüse in kleine Würfel schneiden, beigeben und ebenso gut rösten. Das Tomatenmark hinzugeben und abröstern. Mit Rotwein ablöschen und mit 300 ml Wasser aufgießen. Aufkochen, Rosmarin beigeben und bei kleiner Flamme auf die Hälfte einreduzieren lassen. Den Bratensaft abschmecken, mit Stärke – in kaltem Wasser gelöst – leicht binden und durch ein feines Sieb seihen. Mit Lagrinum Agro Nobile Walcher kurz vor dem Anrichten veredeln. Für die Kruste das grob gehackte Schüttelbrot und die gehackte Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und locker durchmischen. Die Contré Filets kurz vor dem Servieren in Butter mit Rosmarin anbraten, mit Lagrinum Agro Nobile und Senf leicht bestreichen und mit der Schüttelbrotkruste bestreuen.

### Empfohlene Anrichteform:

Das Contré Filet schneiden und das Fleisch mit dem Wurzelgemüse und der Sauce attraktiv anrichten. Mit einem Rosmarin Zweig dekorieren.

# LAGRINUM

## MANZO BIOLOGICO DELL'ALTO ADIGE, PANE DI SEGALE „SCHÜTTELBROT“, ORTAGGI A RADICE

### Ingredienti:

- 480g di filetto Contré di manzo  
Alto Adige BIO
- 1 cucchiaino di olio
- Sale e pepe dal mulino
- rosmarino
- 80g di verdure arrosto  
(cipolla, carota, sedano, porro)
- 1 cucchiaino di passata di pomodoro

- 1/8l di vino rosso
- 1 cucchiaino di amido di frumento
- 30ml Lagrinum Agro Nobile Walcher

### Crosta di „Schüttelbrot“:

- 60g di pane di segale Schüttelbrot, tritato grossolanamente
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di senape
- Lagrinum Agro Nobile Walcher



### Preparazione:

Scottare la carne di manzo biologica su tutte le parti nel grasso caldo e cuocere in un forno a vapore combinato a 90 gradi ed a 56 gradi (temperatura interna della carne). Arrostire bene le parrici in una pentola calda con l'olio. Tagliare le verdure a cubetti, aggiungerle e arrostirle bene. Aggiungere anche il concentrato di pomodoro e far rosolare. Deglassare con il vino rosso e aggiungere 300 ml di acqua. Portare ad ebollizione, aggiungere il rosmarino e far restringere la salsa a fiamma bassa. Condire la salsa a piacere, addensarla leggermente con amido di frumento sciolto in acqua fredda e filtrarla attraverso un setaccio fine. Insaporirla con Lagrinum Agro Nobile Walcher poco prima di servire. Per la crosta aggiungere lo Schüttelbrot tritato grossolanamente e il prezzemolo tritato, salare, pepare e mescolare con cura. Poco prima di servire, friggere i filetti di Contré nel burro con rosmarino, spennellare leggermente con Lagrinum Agro Nobile Walcher e senape e cospargere con la crosta di Schüttelbrot.

### Servire:

Tagliare il filetto di Contré e disporre la carne sul piatto in modo attraente assieme alle verdure ed alla salsa. Guarnire con un rametto di rosmarino.