



**ONGLET DE BOEUF (KRONFLEISCH) VOM „AUBRAC“ RIND  
KNUSPRIGE NEMS MIT KONFITIERTEN FRÜHLINGSZWIEBELN  
ZWIEBELN AUS LÉZIGNAN NACH WINZERINNEN ART**

Nach einem Rezept von Clément Bonano, Chef-Koch der *Auberge des Combes*

Für 6 Personen

**Rindfleisch:**

6 Onglet de boeuf (Kronfleisch), je etwa 160 gramm

**Für die Nems:**

6 Stück feinen Blätterteig

4 frische, süße Zwiebeln

100 g getrocknete und gestoßene Mandeln

½ Bund kleingeschnittenen Estragon

10 cl Balsamico-Essig

50 g Puderzucker

100 g Butter

2 Piment d'Espelette

50 cl Öl zum frittieren

Salz, Pfeffer

**Für die Soße:**

2 süße Zwiebeln aus Lézignan

2 Möhren

1 Stange Porree

20 cl Rotwein (Syrah oder Cabernet sauvignon)

20 g Mehl

20 cl Kalbsfond

20 g Butter

**Für die Nems:**

Die Zwiebeln waschen, schälen und kleinschneiden. Butter schmelzen, und darin die Zwiebeln zusammen mit dem Zucker glasig dünsten. Mit dem Balsamico Essig deglacieren und noch einige Minuten weiter auf niedriger Flamme kochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Estragon, die Mandeln und den Piment d'Espelette hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Die Teigblätter der Länge nach durchschneiden. Die Zwiebel-Füllmasse draufgeben und einrollen, die Röllchen mit Eigelb bepinseln und kalt stellen.

**Für die Soße:**

Das Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Fleischabschnitte etwa 3 Minuten anbraten. In einer zweiten Pfanne das Gemüse anschwitzen, bis es leicht Farbe annimmt. Das Rindfleisch hinzugeben, zwei Minuten weiterkochen lassen, mit dem Mehl bestreuen, erneut aufkochen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Kalbsfond hinzugeben und weitere 30 Minuten bei kleiner Flamme garen. Die Soße passieren und mit Butter aufmontieren (ohne erneut zum Kochen zu bringen).

Das Rindfleisch in einer Pfanne bei starker Hitze auf beiden Seiten braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Währenddessen die Nems im 170°C heißen Öl frittieren, bis sie eine schöne gold-gelbe Farbe angenommen haben. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einem Teller das Rindfleisch und die Nems zusammen mit der Soße anrichten und sofort servieren. Ich empfehle zu diesem Gericht gerne die Merlot-Cuvée Synthèse, dessen Aromen vollreifer roter Früchte hervorragend zum Rindfleisch passen.



7 bis rue Fournier  
F - 34480 Pouzolles  
Tel +33 (0)4 24 81 18  
domaine@arjolle.com  
www.arjolle.com

DOMAINE DE L'ARJOLLE

CHÂTEAU DE MARGON

