

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 22. September 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Erdäpfel-Endivien-Salat mit geschmortem Ochsenwangerl**

**2 Stunden 15 Minuten / aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

2 Ochsenwangerln à 250 g, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 80 g Sellerie (gewürfelt), 80 g Petersilienwurzel (gewürfelt), 1 Karotte (gewürfelt), 1 Zwiebel (grob gewürfelt), 4 Champignons (grob geschnitten), 2 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 200 ml Rotwein, 1 1/2 Liter Kalbsfond (ersatzweise Rindssuppe), etwas Preiselbeermarmelade, Salz, weißer Pfeffer, ev. Erdäpfelstärke.

Für den Salat:

400 g Salaterdäpfel (Kipfler oder Sieglinde), Kümmel, 200 g warme Rindssuppe, 4 EL Riesling Auslese-Essig, 1 rote Zwiebel (feinwürfelig geschnitten), 1 EL Senf, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Endiviensalat.

Zum Garnieren: Kürbiskernöl, 4 kleine Radieschen, Meersalz.

### **Zubereitung**

Das Ochsenwangenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Topf in heißem Olivenöl rundum anbraten. Aus dem Topf nehmen, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte, Zwiebel und Champignons zugeben, einige Minuten anschwitzen. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit der Hälfte vom Wein ablöschen und einkochen lassen. Dann den restlichen Wein zugeben und den Wein komplett verkochen lassen. Die Wangerln wieder in den Topf legen, mit dem Kalbsfond auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren.

Wacholderbeeren und Lorbeerblätter begeben, das Fleisch im Rohr bei 140 °C in etwa 2 Stunde weich garen. Die Wangerln mit einem Siebschöpfer aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb drücken, um etwa ein Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas angerührter Erdäpfelstärke ein wenig binden. Für den Salat die Erdäpfel in mit Kümmel gewürztem Wasser kochen, dann schälen und dünn schneiden. Die fein geschnittene rote Zwiebel begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der warmen Suppe übergießen. Mit Öl, Essig, Senf und Zucker abschmecken. Kurz vor dem servieren den geschnittenen Endiviensalat unterziehen.

Das Ochsenwangenfleisch portioniert mit der Sauce und dem Erdäpfelsalat auf Tellern anrichten, mit Radieschen, Kürbiskernöl und Meersalz garnieren.