

Frisch gekocht

Donnerstag, 10. August 2017



Rezept von Richard Rauch

Geschmorte Ochsenwade mit Rotweinzwiebeln und Baharat

3 Stunden 20 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 hintere Ochsenwade (ausgelöst, 1 bis 1,5 kg), 50 g Baharat-Gewürz, Butter, 200 g Rindskochen, 2 Karotten, 2 Stangensellerie, 2 Zwiebeln, 1 1/2 l Rotwein, 1/2 l Portwein, 2 EL Tomatenmark (oder Tomatenflocken), 10 Pfefferkörner, 2 Zehen Knoblauch, 50 ml Balsamico-Essig, evtl. Stärke, Salz, Pfeffer.

Für die Rotweinzwiebeln: 250 g Zwiebel (geschält), 60 g Räucherspeck, 1 EL brauner Zucker, Butter, 1/2 l Rotwein, 1/2 l Portwein, Salz, Pfeffer

Außerdem: getrocknete Rosenblüten, getrocknete Hibiskusblüten, getrocknete Paprikaflocken, gelbe Stangensellerieblätter.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Baharat würzen. In einem großen Bräter in Butter rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Gleichzeitig die Rindfleischknochen im Rohr bei 180-200 °C rösten. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in Stücke schneiden und im Bratrückstand anrösten, Knochen zugeben und mit Tomatenmark kurz rösten.

Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit der Hälfte vom Rotwein und dem Portwein aufgießen. Einreduzieren lassen, das Fleisch wieder einlegen und den restlichen Rotwein zugießen. Pfefferkörner und Knoblauch zugeben, mit Backpapier abgedeckt am Herd oder im Rohr bei 180 °C ca. 2-3 Stunden schmoren.

Das weich geschmorte Fleisch aus dem Fond heben und mit Klarsichtfolie abdecken. Fond durch ein Sieb gießen und einkochen. Diese Sauce eventuell noch mit etwas angerührter Stärke binden.

Für die Rotweinzwiebeln die geschälten Zwiebeln in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Zucker leicht karamellisieren. Butter und Speck dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein und Portwein aufgießen und einreduzieren. Die Zwiebeln dazugeben, so lange köcheln, bis die Zwiebeln weich sind und eine sämige Konsistenz haben.

Geschmortes Ochsenwadenfleisch mit der Sauce und den Rotweinzwiebeln auf Tellern anrichten, mit Rosenblüten, Hibiscus, Paprikaflocken und Stangensellerieblättern garnieren.