

## Frisch gekocht



Rezept von **Andreas Döllerer**

### Geschmortes Reh Ossobuco mit Molkepüree & Vogelbeeren

**2 Stunden 30 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

16 Scheiben Reh-Ossobuco (Scheiben aus der Stelze), Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 70 g Sellerie (gewürfelt), 70 g Karotte (gewürfelt), 70 g Lauch (gewürfelt), 3 Schalotten (halbiert), 8 Champignons, 1 Sternanis, 2 Kardamomkapseln, 5 Pimentkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 EL Preiselbeermarmelade, 220 ml Portwein, 220 ml Rotwein, 1 ½ Liter Rindsuppe, 1 TL Erdäpfelstärke, Salz, weißer Pfeffer.

Für das Molkepüree: 400 g Erdäpfel (mehlige Sorte), 400 g Butter, 100 ml Milch, Salz, Muskatnuss.

Außerdem: eingelegte Vogelbeeren, 1 Zweig Rosmarin.

### Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen, rundum in heißem Olivenöl anbraten und beiseitestellen. Sellerie, Karotte, Lauch, Schalotten und Champignons im Bratensatz anbraten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Weines ablöschen. Sternanis, Kardamomkapseln, Pimentkörner und Lorbeerblätter begeben. Den Wein komplett verkochen lassen und das nächste Drittel angießen. Den Vorgang nochmals wiederholen. Das Fleisch einlegen, mit Suppe auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren. Das Ossobuco im Rohr bei 140 °C etwa 2 Stunden garen. Das Fleisch sollte dann schön weich sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen. Fleisch vorsichtig aus der Sauce nehmen und diese durch ein feines Sieb passieren. Um ein Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig ein wenig mit Erdäpfelstärke binden. Für das Püree die Erdäpfel weich kochen und durch eine Presse drücken. Die Butter bräunen und wieder abkühlen lassen. Die abgesetzten Trübstoffe (Molke) und die Milch mit den Erdäpfeln zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Reh Ossobuco mit dem Püree, eingelegten Vogelbeeren und Rosmarin anrichten.