

Flüsse der Genüsse

Styria Beef Beiried mit Brezenserviettenknödel-Ochsenschleppturm

Für 4 Personen

Zutaten

2kg Ochsenschlepp, 100g Karotten, 100g Sellerie, 150g Zwiebel, 2 Tomaten, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Wacholderbeeren

Brezen-Serviettenknödel: 250g Laugenbrezen (vom Vortag) würfelig geschnitten, 250g Milch, 2 Eier, 80g Butter, 80g fein würfelig geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskatnuss, Petersilie, Kerbel, Grün von Stangensellerie

Gemüsegarntur: 1 Karotte (gekocht), 1 Gelbe Rübe, 80g Saubohnen (gekocht), Selleriestroh

Zubereitung

Ochsenschlepp in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen - anbraten, das grob würfelig geschnittene Gemüse mitrösten, mit Wasser aufgießen und danach weich dünsten, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Ochsenschleppfleisch und passierte mit 1/4 l Madeira eingekochte Soße vermengen, bis eine leichte Bindung entsteht (restliche Soße wird für Beiried gebraucht), in einen Kunstdarm einfüllen und kaltstellen, zum Stocken.

Brezen-Serviettenknödel:

Zwiebel in Butter rösten, mit Milch aufkochen, Gewürze und Kräuter dazugeben, noch heiß über die Brezenwürfel gießen - Eier dazu geben und gut vermengen.

In Kunstdarm gleicher Größe wie Ochsenschlepp füllen und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

4 Stück Styria Beef Beiriedschnitte à 150g mit Salz und Pfeffer würzen, rosa anbraten - bei 60° rasten lassen.

Brezenserviettenknödel in Scheiben schneiden und anbraten - mit den Ochsenschleppscheiben einen Turm bereiten - im Backrohr bei 120° 6 Minuten erhitzen, oberste Schicht eine Ochsenschleppscheibe erst in letzter Minute mit anwärmen.

Beiried auf Teller anrichten, Brezenserviettenknödel-Ochsenschleppturm darauf setzen, mit Butter montierte Soße übergießen - Gemüse um den Turm verteilen - Selleriestroh auf den Turm setzen und mit Kerbelblätter garnieren.