

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

**Burgunderbraten vom Ochsenwangerl mit
Rahmkohlrabi & Erdäpfel-Selleriepüree**

3 Stunden (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Ochsenwangerln à 200 g, Olivenöl, 500 ml roter Burgunder, 1/2 Knolle Sellerie (grob gewürfelt), 1 Lauch (grob gewürfelt), 2 Zwiebeln (grob gewürfelt), 1 EL Tomatenmark, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 4 Lorbeerblätter, 4 angedrückte Wacholderbeeren, Rindsuppe, 1 EL Preiselbeermarmelade, Salz, weißer Pfeffer.

Für den Rahmkohlrabi: 300 g Kohlrabi (in 5 mm-Würfel geschnitten), 1/2 Zwiebel, 2 EL Butter, 80 ml Weißwein, 200 ml Rindsuppe, 50 ml Obers, Salz, Pfeffer, evt. Maisstärke, 1 Bund Schnittlauch.

Für das Erdäpfel-Selleriepüree: 200 g Erdäpfelpüree, 400 g Knollensellerie (geschält und grob gewürfelt), 160 ml Obers, Salz, Muskatnuss.

Zum Anrichten: Kresse

Zubereitung

Das Fleisch in Rotwein 24 Stunden marinieren, danach trocken tupfen. Fleisch in Olivenöl von allen Seiten anbraten, aus dem Topf nehmen und das grob gewürfelte Wurzelgemüse mit Rosmarin, Thymian und Lorbeer anrösten. Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Flüssigkeit einkochen lassen und das zweite Drittel Wein angießen. Abermals komplett einkochen lassen, dann den restlichen Wein angießen und das angebratene Fleisch sowie die Preiselbeermarmelade begeben.

Mit Rindsuppe auffüllen und angedrückte Wacholderbeeren begeben. Die Wangerln sollten komplett von Flüssigkeit bedeckt sein. Topf mit Alufolie abdecken und im Rohr bei 160 °C etwa 2 bis 2 1/2 Stunden garen. Danach das Fleisch vorsichtig herausnehmen und kühl stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und auf etwa ein Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahmkohlrabi Zwiebel und Kohlrabi in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Suppe und Obers auffüllen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken, nach Bedarf mit Maisstärkemehl binden und frisch geschnittenen Schnittlauch einmengen.

Für das Püree den Sellerie weich dämpfen. Danach gut ausdrücken und mit dem Obers nochmals auf den Herd stellen. Komplett einkochen lassen, mixen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Mit Salz und Muskatnuss würzen und unter das Erdäpfelpüree heben.

Ochsenwangerl mit der Sauce, Rahmkohlrabi und Erdäpfel-Selleriepüree auf Tellern anrichten.