

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Geschmorter Ochsenschwanz

3 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1,5 kg g Ochsenschwanz (in Segmente geteilt), Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten, 300 g Wurzelgemüse (würfelig geschnitten), 1 EL Paradeisermark, 375 ml | Rotwein, 125 ml Portwein, 500 ml Kalbsfond, 500 ml Rindsuppe, Rosmarin, Thymian.

Für das Erdäpfelsavarin: 600 g Erdäpfelpüree, 6 Eier, 200 g braune Butter, 200 ml Milch, Salz, Muskatnuss, Butter für die Formen.

Zum Garnieren: 4 EL Gremolata*, 4 EL kleine knusprig frittierte Erdäpfelwürfel, 150 g Romanesco-Röschen, braune Butter.

Zubereitung

Den Ochsenschwanz mit Salz und Pfeffer würzen und in einem geräumigen Bräter in heißem Olivenöl rundum anbraten. Das würfelig geschnittene Wurzelgemüse, Rosmarin und Thymian dazugeben und ebenfalls anbraten.

Paradeisermark zugeben und kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen und diesen etwas einkochen. Portwein dazugeben und wieder etwas einkochen, schließlich mit Fond und Suppe auffüllen und den Ochsenschwanz zugedeckt im Rohr bei 140 °C in ca. 3 Stunden weichschmoren.

Die Ochsenschwanzstücke aus dem Fond nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Sauce abseihen und einkochen. Vor dem Servieren das Fleisch wieder kurz in die heiße Sauce legen.

Die Romanesco-Röschen in Salzwasser weichkochen, abseihen und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Anrichten in brauner Butter schwenken.

Für das Erdäpfelsavarin Erdäpfelpüree, Eier, braune Butter, Milch, Salz, Muskatnuss verrühren. Die Masse in mit Butter eingestrichene Savarinformen füllen, diese mit Klarsichtfolie abdecken. In einem Wasserbad bei 90 ° ca. 15 Minuten pochieren.

Savarin auf Teller stürzen, mit dem geschmorten Ochsenschwanz füllen, mit Gremolata und Erdäpfelwürfel bestreuen und mit Romanesco garnieren.

*Für die Gremolata die Schale von 1 Bio-Zitrone fein abreiben. Mit fein geschnittenen Petersilienblättern und einer fein geschnittenen Knoblauchzehe vermengen.

