

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ragout vom Brandner Almochsen, Haferloab und confierte Rote Beete

Koch: Boban Jovic

Zutaten

(4 Personen)

Für das Almochsenragout

- 500 g Ochsenfleisch von der Schulter
- 300 ml Jus
- 50 g Butterzwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Selleriestange
- 50 g Pastinaken
- 50 g Pilze
- 30 ml Portwein
- 30 ml Rotwein
- 20 ml Calvados
- 20 ml Weinbrand (Cognac)

Für das Haferloab

- 200 g Maisgrieß
- 50 g Weizengrieß
- 70 g griffiges Mehl
- ½ TL Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- ½ TL Backpulver
- 500 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 50 g Butter
- 3 kleine Eier

Für die confierte Beete

- 100 g Rote Beete
 - 100 g Streifenbeete
 - 100 g Butterzwiebel
 - 10 g Kren
 - 20 g Petersilienstiele
- 5 g Kümmel

Zubereitung

1. Für das Brandner Almochs Ragout die feingeschnittenen Butterzwiebeln und das in Würfel geschnittene Gemüse (Karotten, Sellerie, Pastinaken, Pilze) in einem Topf zusammen anbraten.

2. Anschließend das in kleine Würfel geschnittene Fleisch zum Gemüse begeben und mit anbraten. Dann mit Calvados, Rotwein, Portwein und Cognac ablöschen und mit dem Jus aufgießen. Die Sauce bei niedriger Temperatur etwa 3 bis 4 Stunden köcheln lassen.

3. Für den Haferloab den Maisgries, den Weizengries und das Backpulver miteinander vermischen. Dann die Milch mit dem Wasser und dem Butterschmalz in einem Topf zum Kochen bringen und das Maisgries-Gemisch langsam in die Milch einrühren.

4. Den Haferloab mit Salz und Pfeffer würzen und das griffige Mehl langsam einrühren. Alles für zirka 1,5 Stunden kaltstellen und anschließend mit einem Holzlöffel oder einer Küchenmaschine 3 Eier einarbeiten.

5. Aus der Masse nun kleine Knödel drehen und in erhitztem Pflanzenöl herausbacken, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Für die confierte Beete die Rote- und die Streifenbeete schälen, halbieren und mit fein geschnittenen Butterzwiebeln, der gehackten Petersilie, dem geriebenen Kren und dem Kümmel vermengen. Im Anschluss die Masse in Frischhaltefolie fest eindrehen und im Wasserbad im Rohr bei 70° C etwa 3,5 Stunden confieren.

7. Zum Schluss das Ragout mit einem Haferloab-Knödel und der confierten Beete anrichten und genießen.