

Gefüllter Ochsenschwanz an Portweinsoße, Selleriepüree, Rosenkohl, Rote Bete

Fleisch und Soße:

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 1,5 kg | Ochsenschwanz | geschnitten |
| 1 | Schweinenetz | gewässert |
| | Grobes Meersalz, Pfeffer | |
| | 50 g Butterschmalz | |
| | 300 g grob gewürfeltes Röstgemüse | Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch, angedrückte Knoblauchzehe |
| 1 EL | Tomatenmark | |
| 0,25 l | Spätburgunder | |
| 0,25 l | Portwein Tawny | zum Ablöschen |
| 1 l | Fleischbrühe | zum Auffüllen |
| 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 2 Pimentkörner | | } im Mörser zerkleinern |
| 5 schwarze Pfefferkörner | | |
| | 1 Rosmarinzweig, 2 Thymianzweige | |
| 1 TL | Speisestärke | |

Den Ochsenschwanz würzen, in einem Bräter rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Das Röstgemüse in den Bräter geben, Tomatenmark zugeben und kräftig dunkelbraun rösten. Mit dem Spätburgunder ablöschen und den Bodensatz mit einem Spatel lösen. Die Flüssigkeit komplett einkochen lassen und das Röstgemüse erneut kräftig anbraten. Nun mit dem Portwein ablöschen und auch diesen wieder komplett einkochen lassen. Mit der Fleischbrühe auffüllen, zum Kochen bringen, Gewürze, Kräuter und den Ochsenschwanz zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 2,5 Stunden bei 170°C im Ofen schmoren.

Nach der Zeit den Ochsenschwanz entnehmen, die Soße erst durch ein Haarsieb und anschließend durch ein Tuch passieren.

Soße auf die Hälfte einkochen und mit der in 2 cl kaltem Wasser angerührten Stärke abbinden. Das Fleisch noch warm mit den Händen vom Ochsenschwanz ablösen.

Füllung:

| | | |
|--------|-----------------------|-----------------------|
| 4 Sch. | Toastbrot | entrinden und würfeln |
| 100 ml | Milch | |
| 20 g | Butter | |
| 1 | Schalotte | fein gewürfelt |
| 100 g | gekochter Schinken | fein gewürfelt |
| 2 EL | Blattpetersilie | fein gehackt |
| ½ TL | Majoranblätter | fein gehackt |
| 1 | Ei | |
| | Salz, Pfeffer, Muskat | |

Die Milch erhitzen, über die Toastbrotwürfel gießen und abdecken. 10 Minuten ziehen lassen. Während dessen Schalotte, Schinken, Kräuter kurz farblos in der Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Anschließend mit dem Ei zur Toastmasse geben und würzen.

Selleriepüree:

| | | |
|---|-----------|----------------|
| 1 | Schalotte | fein gewürfelt |
|---|-----------|----------------|

1 kl. Knoblauchzehe fein gehackt
50 g Butter
1 kl. Knollensellerie (ca.500 g) waschen, schälen, grob würfeln
0,3 l Schlagsahne
1 TL Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer

Schalotte und Knoblauch in der Butter anschwitzen, Sellerie zugeben, mit der Schlagsahne auffüllen und in ca. 15 Minuten weichkochen. Zitronensaft zugeben, sorgfältig pürieren und abschmecken.

Rosenkohl:

200 g Rosenkohlblätter abgelöst
20 g Butter
Salz, Pfeffer

Die Rosenkohlblätter 1 Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen, in Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Vor dem Anrichten kurz in der Butter anbraten und abschmecken.

Rote Bete:

2 Rote Bete (mittelgroß) waschen, schälen
0,2 l Rote-Bete-Saft

Mithilfe eines kleinen Kugelausstechers (Perlenausstecher) kleine Kugeln aus der Rote Bete formen. Diese 5 Minuten im Rote-Bete-Saft kochen.

Fertigstellung:

Das Ochsenschwanzfleisch wieder in die ursprüngliche Form bringen, dabei den herausgelösten Knochen durch die Toastbrotmasse ersetzen.

In ein Stück des Schweinenetzes einwickeln, so behält der Ochsenschwanz die Form.

So mit dem gesamten Fleisch verfahren, es sollte vier solcher Pakete ergeben.

Die Ochsenschwanzpakete von allen Seiten kräftig anbraten und anschließend 15 Minuten bei 100°C dämpfen.

Mit der Soße, dem Selleriepüree und den Gemüsen anrichten, evtl. Selleriestroh als Garnitur verwenden.