

Rind-Leber-Ragout

Für 4 Personen

2 kg Rinderknochen	500 ml trockener Rotwein	1 Suppenbund
2 Zwiebeln	3 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
1 EL schwarze Pfefferkörner	Salz	Olivenöl

Für das Ragout:

500 g Rinderleber	3 Zwiebeln	500 ml Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	4 Salbeiblätter	2 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die klein geschnittenen Rinderknochen auf ein hohes Backblech legen. Etwas Öl oder Fett hinzufügen. In den Ofen schieben und $\frac{1}{2}$ Stunde rösten. Dabei immer wieder wenden.

Suppenbund, Knoblauch und Zwiebeln schälen und grob zerteilen.

Pflanzenfett in einem großen Topf erhitzen und das vorbereitete Röstgemüse anbraten. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls etwas anrösten. Nun den Rotwein in den Topf geben. Die Knochen aus dem Ofen hinzufügen und den Topf mit Wasser auffüllen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.

Lorbeerblätter, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben. Alles wieder langsam aufkochen lassen. Dabei den Schaum abschöpfen.

Die Brühe 2 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb oder Küchentuch passieren und das Fett abschöpfen. In einen Topf geben und kräftig einkochen. Sie sollte etwas sämig werden.

Den Fond salzen und nach Belieben mit Gewürzen, Portwein, Butter, Zitrusfrüchten oder anderen Zutaten verfeinern.

Für das Ragout:

Die Rinderleber gut säubern und Sehnen entfernen. In größere Würfel schneiden. Die Zwiebeln häuten und in schmale Lamellen teilen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln noch einige Minuten schmoren lassen. Dabei Rosmarin und einige Salbeiblätter hinzufügen. Die Hitze wieder erhöhen, die Leberwürfel hineinlegen und ebenfalls anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Wenn sie rundum gebräunt sind, die Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Rinderfond in einen Topf geben und erhitzen. Leber und Zwiebeln dazugeben. Alles einmal kräftig erhitzen, den Herd ausstellen und die Leber noch etwas ziehen lassen. Sie sollte im Inneren noch schön saftig sein. Zur Rinderleber Spätzle oder Kartoffelpüree servieren. Dazu passen außerdem Apfelmus und Röstzwiebeln.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020