

Praline von der Ochsenbacke mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Für die Fleischpraline:

2 Karotten	1/2 Sellerieknolle	2 Zwiebeln
600 g Ochsenbacken	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
300 ml Rotwein	500 ml Rinderfond	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
4 Blatt Gelatine	2-3 EL Mehl	2 Eier
ca. 80 g Semmelbrösel	ca. 1 kg Frittierfett	

Für den Salat:

1 Eigelb	2 EL grober Senf	2 EL Parmesan, frisch gerieben
1 Sardelle	1/2 Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig oder Apfelessig
2 EL Gemüse- oder Fleischbrühe	Salz, Pfeffer	1 EL Zucker
100 ml Traubenkernöl	4 Kopfsalatherzen	1 Bund Radieschen

Für die Fleisch-Praline den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, von jedem Gemüse jeweils 60 g zur Seite stellen. Das übrige Gemüse grob würfeln. Die Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen und in einem breiten Schmortopf mit 2 EL Olivenöl anbraten, die Gemüswürfel zugeben, mit anschwitzen. Den Rotwein angießen und nahezu einkochen lassen, dann mit dem Rinderfond auffüllen. Eine geschälte Knoblauchzehe, Rosmarinzweig, Lorbeerblatt und Sternanis zugeben. Den Schmortopf zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und alles ca. 2-3 Stunden weich schmoren.

In der Zwischenzeit das zurückbehaltene Gemüse in sehr feine Würfel (ca. 3 mm) schneiden. Die geschmorten Ochsenbacken aus dem Topf nehmen, den Fond passieren und anschließend etwas einkochen. Die feinen Gemüswürfel zu dem reduzierten Bratensaft geben und garen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das geschmorte Fleisch in 4 mm große Würfel schneiden und mit der ausgedrückten Gelatine zu den Gemüswürfeln geben und vermischen. Alles in eine Auflaufform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen und festwerden lassen.

Für das Salatdressing Eigelb, Senf, Parmesan, Sardelle, geschälten Knoblauch, Essig, Brühe, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Dann nach und nach das Öl einmischen. Das Dressing abschmecken.

Die Salatherzen halbieren, abspülen, trocken schütteln. Radieschen waschen und halbieren.

Die feste Fleischmasse aus der Form lösen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Diese zunächst in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Die panierten Würfel in einem Topf mit reichlich Frittierfett goldbraun ausbacken. Salathälften mit Radieschen auf Tellern anrichten, mit dem Dressing marinieren. Die Fleischpralinen daneben anrichten und servieren.

Tarik Rose am 04. September 2015