

Ochsen-Backen an Kartoffel-Stampf mit Kräuter-Salat

Für 4 Portionen

Ochsenbacken:

1 kg Ochsenbacken	1 paar Karotten	1 paar Lauch
1 paar Zwiebeln	4 Liter Fleischbrühe	2 Liter Rotwein
1 Liter Portwein	3 Wacholderbeeren	3 Lorbeeren
3 Nelken	8 Schalotten	1 Bisschen Essig
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Stampfkartoffeln:

300 g Kartoffeln	2 Zwiebeln	Olivenöl
1 Glas Gemüsebrühe	1 Zitrone (Saft)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Muskatnuss	

Dressing:

5 cl Balsamico Essig	5 cl Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Schalotte
80 g Parmesan	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker		

Ochsenbacken:

Die Ochsenbacken auf beiden Seiten scharf anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Danach in derselben Pfanne die geschnittenen Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln anschwitzen und mit vier Litern Fleischbrühe und zwei Litern Rotwein ablöschen. Ochsenbacken in die Flüssigkeit einlegen, die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, sowie die Nelken ebenfalls dazu geben und ca. eine Dreiviertelstunde köcheln lassen. Nebenher die gewürfelten Schalotten leicht anschwitzen, mit einem Liter Portwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte verdampfen lassen. Wenn die Ochsenbacken fertig sind, aus der Soße entnehmen, den Fond passieren und den eingekochten Portwein mit Schalotten dazu geben. Das Ganze zu einer kräftigen Soße einkochen. Bei Bedarf mit Kartoffelstärke nachdicken.

Tipp:

Mit ein paar Tropfen Essig und einer Prise Zucker finalisieren. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Stampfkartoffeln:

300 Gramm Kartoffeln kochen, danach grob stampfen und mit einem Schuss Olivenöl und Gemüsebrühe zu einem Kartoffelpüree verarbeiten. Die Zwiebeln würfeln und mindestens 15 Minuten in Olivenöl und Butter braun rösten. Unter das Püree heben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dressing:

Alle Zutaten für das Dressing vermischen.

Frank Rosin am 07. September 2014