

Geschmorte Rinder-Rippe mit Steckrüben-Püree und Karotten

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Karotte	80 g Sellerie
1 Knoblauchzehe	2 EL Sonnenblumenöl	2 durchwachsene Rinderrippen
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	200 ml trockener Rotwein
400 ml brauner Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
300 g Steckrüben	Salz	6 kleine Bundkarotten
3 EL Butter	50 ml Sahne	weißer Pfeffer

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. In einem Bräter mit 2 EL Sonnenblumenöl die Rippen anbraten. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch zugeben und mit braten. Dann Tomatenmark untermischen. Mit etwas Mehl bestäuben, kurz weiter rösten und mit Rotwein und Kalbsjus ablöschen. Die Kräuterzweige zugeben und mit Wasser aufgießen, sodass die Rippen bedeckt sind. Zugedeckt alles ca. 2 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder kontrollieren, dass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist, evtl. noch etwas Wasser nachgießen. Steckrüben schälen, würfeln, in Salzwasser weichkochen und anschließend abschütten. Karotten schälen und etwas vom Grün dran lassen. In einem Topf mit Salzwasser die Karotten blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Die weich geschmorten Rippen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Die frisch gekochten Steckrüben in einem Cutter fein pürieren. 2 EL Butter in einem Topf braun schmelzen, die pürierten Steckrüben und die Sahne untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz schwenken und mit Salz abschmecken. Die Rippen auf Tellern anrichten und mit der stark eingekochten Soße nappieren. Steckrübenpüree und Karotten dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 10. September 2010