

Ochsenschwanz-Ragout mit Ingwer und Kartoffel-Stroh

Für 2 Personen

Für das Ochsenschwanzragout:

600 g Ochsenschwanz	1-2 EL Mehl	Rapsöl
2 Zwiebeln	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Tomate	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	200 ml Portwein	Zucker
1,5 l Kalbsfond	8 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	3 Wachholderbeeren
1 Rosmarinzweig	10 g Ingwer	1 EL Sojasauce

Balsamico, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten mit Grün	4 kleine Navetten	4 kleine Petersilienwurzeln
2 Stangen Staudensellerie	Salz	2 EL Butter
1 Prise Zucker		

Für die Strohkartoffel:

1 große Kartoffel	Salz, Pfeffer	Piment d' Espelette
100 ml Olivenöl		

Für das Ragout:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Ochsenschwanzstücke in etwas Mehl wenden. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und den Ochsenschwanz darin anbraten. In den Backofen geben und ca. 20 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Karotte, Staudensellerie und Tomate putzen, bzw. schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Alle Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark zum Ochsenschwanz geben und weiter schmoren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, 1 Prise Zucker zugeben und weiter schmoren, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Der Ochsenschwanz sollte schön dunkel glasiert werden. Backofen auf 160 Grad herunterschalten. Gewürze fein mörsern und mit dem Rosmarinzweig und dem Kalbsfond zum Ochsenschwanz geben. Alles weitere etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit Karotten mit Grün, Navetten, Petersilienwurzeln putzen, waschen und evtl. halbieren. Staudensellerie waschen und klein schneiden. Das Gemüse in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Ochsenschwanzstücke aus der Sauce nehmen, das Fleisch ablösen, vom Fett befreien und das Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf 300 ml einkochen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Sojasauce und Fleisch in die Sauce geben und nochmals aufkochen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Strohkartoffel:

Kartoffel waschen, schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen kalt abspülen und gut trockentupfen. Die Streifen mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen. In heißem Olivenöl goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und das blanchierte Gemüse darin warm schwenken, mit Salz und Zucker würzen und abschmecken. Ochsenschwanzragout mit Gemüse und Kartoffelstroh in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013