

Geschmorter Ochsenschwanz im Steinchampignon

Für 4 Personen

Für den geschmorten Ochsenschwanz:

4 Schalotten	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
2 Tomaten	1,5 kg Ochsenschwanz	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
200 ml Portwein	500 ml Rotwein	700 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter

Für die Pilze:

8 Champignons, extra groß	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
60 g Bergkäse	4 Schalotten	2 Stangen Staudensellerie
4 EL Olivenöl	Zucker	1 Sternanis
1 Zweig Thymian	1 EL Balsamico	1 EL Butter

Für den Kräutersalat:

2 Bund gemischte Kräuter	2 Zweige Thymian	2 EL Balsamico
4 EL Olivenöl	1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für den geschmorten Ochsenschwanz: Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen, Staudensellerie und Tomaten waschen und alles in 1 cm große Stücke schneiden. Ochsenschwanz in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf mit 3 EL Olivenöl anbraten, Schalotten, Karotte und Staudensellerie zugeben und goldbraun anbraten. Dann überschüssiges Fett abschütten, Tomatenmark und Tomaten zugeben, mit Zucker würzen. Dann mit Portwein und Rotwein ablöschen. Im vorgeheizten Ofen den Ochsenschwanz ohne Deckel im Ofen. Wenn der Wein nahezu eingekocht ist, Kalbsfond, Thymian- und Rosmarinzweige, Lorbeerblätter, zerdrückte Knoblauchzehen, etwas Salz und Pfeffer zugeben und weiter schmoren, bis der Ochsenschwanz weich ist. Dies dauert insgesamt ca. 2-3 Stunden. Den geschmorten Ochsenschwanz aus dem Topf nehmen, auslösen und klein schneiden. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Für den Kräutersalat: Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Thymian fein schneiden. Aus Balsamico, Olivenöl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen

Für die Pilze: Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Pilzen den Stiel entfernen, die äußere Haut abziehen und die Lamellen aushöhlen. Pilze mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Olivenöl würzen. Das Ochsenschwanzragout in die Pilze füllen. Käse fein reiben und darüber streuen. In eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Schalotten schälen und der Länge nach vierteln. Staudensellerie waschen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, mit Zucker und Salz würzen und weich schmoren. Dann Sternanis und Thymianzweig zugeben und mit Balsamico abschmecken.

Staudensellerie in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Zucker und Salz würzen. Die Schalotten aus dem Olivenöl nehmen und mit dem Staudensellerie mischen.

Die Kräuter mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Teller verteilen, die gefüllten Champignons aufsetzen und Staudensellerie-Schalottengemüse verteilen

Jörg Sackmann am 22. April 2014