

# Ochsenschwanz-Ragout mit weißem Bohnenflan

## Für 4 Personen

2 Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Sellerie
Pflanzenöl	4 Stück Ochsenschwanz (à 350 g)	2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	500 ml Rinderbrühe	250 ml Rotwein
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz und Pfeffer
200 g Perlzwiebeln	2 EL Butter	1 Prise Zucker
100 ml Gemüsebrühe		

## Bohnenflan:

200 g weiße Bohnenkerne	ca. 600 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	150 ml Sahne	2 Eier
Salz, Pfeffer	4 Scheiben scharfe Salami, dünn	

Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Für das Ochsenschwanzragout Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen, Ochsenschwanzstücke mit den Gemüsewürfeln darin anrösten und sobald sie Farbe bekommen haben, etwas Tomatenmark zugeben. Kurz anbraten, dann mit Mehl bestäuben und mit etwas Brühe und Wein ablöschen und gut verrühren. Kräuter zugeben, salzen und pfeffern und abgedeckt ca. 2,5 Stunden unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe angießen.

Eingeweichte Bohnen abgießen, in einen Topf geben, mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 45 Minuten weich köcheln, abgießen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Vier Soufflèförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten.

Wenn das Ochsenschwanzfleisch weich gekocht ist, den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Die noch warmen Bohnen mit Sahne und Eiern im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In jedes Förmchen eine Salamischeibe legen und mit Bohnenmus auffüllen. In dem vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Die Perlzwiebeln schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch vom Knochen lösen, unter die Sauce mischen, einmal kurz aufkochen.

Bohnenflan aus den Förmchen stürzen, in der Tellermitte anrichten. Das Ochsenschwanzragout darum herum geben, die Perlzwiebeln darauf verteilen.

Otto Koch am 12. Januar 2017