

Rinder-Ragout mit Gewürzen und Kartoffel-Klößchen

Für 4 Personen

Für die Klößchen:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Butter
120 g Speisestärke	4 Eigelbe	1 Prise Muskatnuss
Mehl	3 Schwarzwurzeln	1 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Für das Ragout:

600 g Zwiebeln	1 kg Rindfleisch	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	2 EL Tomatenmark
1 Stück Sternanis	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 TL gemahlener Piment
100 ml Rotwein	80 ml Johannisbeersaft	150 ml Bratenfond

Für die Klößchen die Kartoffeln bereits am Vortag in Salzwasser gar kochen. Anschließend schälen und abkühlen lassen.

Für das Ragout die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Schmortopf die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf von allen Seiten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.

Im Schmortopf restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldgelb anbraten.

Tomatenmark zugeben und mit anbraten. Sternanis, die Zimtstange und Piment untermischen und mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Das Fleisch wieder zugeben und den Bratenfond angießen. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen das Ragout 1,5 - 2 Stunden schmoren.

Sobald das Fleisch zart ist, das Ragout nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit für die Klößchen die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.

In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die gegarten und geschälten Kartoffeln durch eine Presse drücken, die flüssige Butter, Speisestärke und Eigelbe, etwas Salz und geriebene Muskatnuss zugeben und gut vermischen. Falls die Masse noch nicht formbar ist, zusätzlich noch etwas Mehl hinzugegeben.

Den Kartoffelteil zu einer 6 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Klößchen formen.

Die Klößchen in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, ab und zu vorsichtig umrühren.

Die gegarten Klößchen aus dem Topf heben und abtropfen lassen.

Schwarzwurzeln putzen, unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Salzwasser in einem Topf aufkochen, die Schwarzwurzeln darin ca. 5 Minuten kochen. Abtropfen lassen und schräg in Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Übrige Butter in zwei Pfannen erhitzen. Jeweils die Schwarzwurzelstreifen bzw. Klößchen darin schwenken. Schwarzwurzeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Petersilie untermischen. Restliche Petersilie unter die Klößchen mischen.

Das Ragout, Schwarzwurzeln und Klößchen auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 15. Dezember 2017