

Rinder-Rippe mit Portwein-Zwiebeln, Petersilien-Püree

Für 4 Personen

Für die Rinderrippen:

1,5 kg Querrippe vom Rind	Salz	1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter	800 ml Fleischbrühe	30 ml Portwein, rot
2 EL Speisestärke	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

600 g rote Zwiebeln	80 g Rohrzucker	100 ml Portwein
200 ml Fleischbrühe	2 Zweige Thymian	Salz

Für das Püree:

800 g Petersilienwurzeln	Salz	1 Bund glatte Petersilie
100 g Butter	100 g Sahne	Pfeffer
Muskatnuss, gerieben		

Die Querrippe waschen, trocknen, parieren und entlang der Knochen in Stücke schneiden. Anschließend von allen Seiten kräftig mit Salz würzen, 30 Minuten zugedeckt bei Seite stellen. Suppengemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. In einem großen Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Die Rinderrippen abtupfen und von allen Seiten scharf im Topf anbraten, bis sie ringsherum braun sind. Anschließend herausnehmen und auf einem Teller zwischenlagern. Zwiebel und Suppengemüse in den Schmortopf geben und kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und nochmals für eine Minute anbraten. Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen, gut umrühren und warten, bis der Rotwein komplett verkocht ist. Dann restlichen Rotwein zugeben und diesen fast vollständig einkochen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rippenstücke mit der Fleischseite nach oben wieder in den Topf zum Gemüse geben. Thymian-, Rosmarinzweige und Lorbeerblätter zugeben, mit dem Rinderfond auffüllen, bis das Fleisch etwa zu mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Leicht durchmischen, kurz aufkochen lassen. Dann den Topf in den vorgeheizten Ofen geben und das Fleisch so lange köcheln, bis es sehr weich ist (dauert ca. 3 Stunden, immer mal wieder mit einer Gabel prüfen, ob es weich ist). Nach der ersten Stunde der Schmorzeit die Rippen im Topf wenden. In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen mit dem Rohrzucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen; mit Portwein und Brühe aufgießen. Thymianzweige zugeben und mit 1 Prise Salz würzen. Die Zwiebelstreifen so lange einkochen, bis sie weich sind und alles eine marmeladenartige Konsistenz hat. Für das Püree die Petersilienwurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Wurzelstücke in einem Topf mit Salzwasser garkochen. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Gekochte Petersilienwurzel abgießen und mit der kleingeschnittenen Petersilie, Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat in einem Standmixer fein pürieren. Sobald die Rippen weich geschmort sind, Fleisch aus dem Topf heben, zugedeckt warm stellen. Die Schmorsauce durch ein Sieb abgießen und in einem Topf auf etwa die Hälfte einkochen.

Portwein und Stärke vermischen. Unter ständigem Rühren zur Sauce geben, nochmals kurz aufkochen und die Sauce etwas abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rippen, Portweinzwiebeln und Sauce anrichten. Das Püree dazu reichen.

Kevin von Holt am 22. November 2022