

Geschmorte Ochsenbacken

Für 2 Portionen

2 Ochsenbacken	400 g Röstgemüse	6 Schalotten
1 L Rotwein	2 L roter Portwein	1 L Wasser
2 El Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter
4 Nelken	10 zerdrückte Pfefferkörner	2 El Zucker
2 El Salz	1 Prise Pfeffer	

Die Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen und in einem heißen Topf mit etwas Öl rundum scharf anbraten.

Für die Portweinreduktion Schalotten mit Zucker karamellisieren. Lorbeerblatt und 2-3 Nelken reingeben und anschwitzen lassen. Dann eine Flasche Portwein dazugeben und so lange kochen bis sie einreduziert ist.

Die Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und das Röstgemüse mit Olivenöl und eine Prise Zucker hineingeben. Anschließend mit Tomatenmark zwei Minuten rösten. Zu dem Röstgemüse kommen jetzt 1 Lorbeerblatt, 2-3 Nelken und die Pfefferkörner hinzu und dann mit 1 Liter Rotwein, 1 Liter Portwein und 1 Liter Wasser ablöschen.

Darin kommen jetzt die angebratenen Ochsenbacken, die 3 Stunden kochen müssen, bis das Fleisch butterweich ist.

Sobald die Ochsenbacken gar sind, aus dem Fond nehmen. Den Fond durch ein Sieb in die Portweinreduktion gießen. Hierzu noch einen frischen Zweig Rosmarin geben und so lange kochen lassen, bis die Mischung dickflüssig wird.

Die Ochsenbacken vom Fett befreien, in vier Scheiben schneiden. Diese in der Soße erwärmen und zusammen anrichten.

Tipp:

Lässt man die gegarten Ochsenbäckchen über Nacht im Bratenfond, schmecken sie noch besser, da die Aromen mehr Zeit haben, um durch das Fleisch zu ziehen.

Frank Rosin am 17. Juli 2014