

Geschmorte Ochsen-Backe

Für 4 Personen

Ochsenbacke:

4 Ochsenbacken, à 200 g	2 Karotten	0,25 Knolle Sellerie
2 Zwiebeln, klein	100 g Champignons	1 Tomate, frisch
30 g Tomatenmark	1,5 l Rinderfond	Rotwein
Madeira	Sherry	Sonnenblumenöl
Lorbeerblätter	Pfefferkörner, schwarz	Senfkörner
Pimentkörner	Thymian	Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Dattelmüse:

100 g Datteln, gefroren	Butter	Kümmel
Birnenessig, alt		

Rote Betegemüse:

20 Stck. Rote-Bete, klein	20 g Butter	50 ml Mineralwasser
Pfeffer	Salz	

Zwiebelsegmente:

6 Zwiebeln, klein	Butter	Thymian
Zucker	Pfeffer	Salz

Selleriepüree:

300 g Knollensellerie	100 ml Milch	50 ml Wasser
0,5 Zitrone	Meersalz, grob	Pfeffer, weiß
Zucker		

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Ochsenbacke:

Die Ochsenbacken von allen Seiten in heißem Sonnenblumenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Tomaten putzen, schälen, klein schneiden und ebenfalls bei schwacher Hitze langsam anbraten. Sobald das Gemüse Farbe angenommen hat, das Tomatenmark hinein geben. Jetzt die angebratenen Ochsenbacken wieder dazugeben, mit anschwitzen und mit jeweils einem Schuss Rotwein, Madeira und Sherry ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Ochsenbacke in eine feuerfeste Form geben. Zwei Lorbeerblätter, jeweils etwas Pfeffer-, Senf- und Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzufügen und mit dem entstandenen Bratenfond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Stunden garen. Die Ochsenbacke aus der Form nehmen. Den Fond leicht anmixen, damit die Soße schön sämig wird. Durch ein Sieb passieren, eventuell noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

Dattelmüse:

Die gefrorenen Datteln abziehen, halbieren, entkernen und in frischer Butter kurz anbraten. Etwas fein gehackten Kümmel und ein paar Spritzer alten Birnen- oder Apfelessig dazugeben.

Rote Betegemüse:

Die Rote Bete säubern, leicht salzen und pfeffern. In einen Vakuumbbeutel geben. Butter und Mineralwasser dazugeben, vakuumieren und im Ofen mit Dampf garen. Danach die Bete im eigenen Saft glacieren und eventuell noch mal etwas nachwürzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Zwiebelsegmente:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in eine beschichtete Pfanne geben. So lange erhitzen, bis

die Zwiebelhälften leichte Röststoffe bekommen. Jetzt etwas Butter und Thymian dazugeben, etwas salzen, zuckern und pfeffern. Den Deckel auf die Pfanne geben und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Danach die Zwiebel in die einzelnen Segmente teilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zuge-
deckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer, einigen Tropfen frischem Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 04. November 2011