

Lutscher von der Ochsen-Brust mit Wurzelgemüse-Lasagne

Für vier Personen

600 g Wurzelgemüse	1 Lorbeerblatt	2 – 4 Wacholderbeeren
1 TL Vadouvan	1 kg Ochsenbrust, gekocht	4 cl Essig
1 TL Senf	2 Bund Schnittlauch	150 g Crème-fraîche
1 Zitrone	20 Schaschlikspieße	100 g Meerrettich, frisch
4 EL Cornflakes	Pfefferkörner	Piment
Petersilienstiele	Fenchelsamen	Liebstöckel
Rapsöl, Pfeffer	Zucker, Salz	

Das Wurzelgemüse schälen. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren, ein paar Pfefferkörner, Piment, Petersilienstiele, Vadouvan, Fenchelsamen, etwas Salz und den Liebstöckel kurz aufkochen. Die Ochsenbrust salzen, pfeffern und zuckern, von allen Seiten goldgelb anbraten und in den Fond geben. In diesem Fond circa zwei bis zweieinhalb Stunden garen. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, einem Schöpfer der Brühe und Rapsöl eine Salatsoße herstellen und das Wurzelgemüse darin marinieren. Die Nudelplatten (kann man auch selber machen) circa eine Minute in Salzwasser kochen, etwas Wurzelgemüse darauf setzen, oben zusammenhalten und mit etwas kurz blanchiertem Schnittlauch oben zusammenbinden. Crème-fraîche mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Ochsenbrust in 30 mundgerechte Stückchen schneiden und auf Schaschlikspieße aufspießen. Zum Verzehr taucht man die Ochsenbrust zuerst in Crème-fraîche und anschließend in den geraspelten Meerrettich, Schnittlauch und Cornflakes.

Stefan Marquard am 18. Mai 2012