

Ochsen-Bäckchen, gebackene Petersilie auf Pastinaken

Für 4 Personen

800 g Rinderbäckchen	50 g Mehl	50 g Butterschmalz
4 Schalotten	200 g Sellerieknolle	2 Zehen Knoblauch
1 Karotte, mittelgroß	2 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein
700 ml Rinderfond	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	400 g Kartoffeln, fest	400 g Pastinaken
50 g Butter	100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	Fett
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen je nach Größe halbieren, sodass die Stücke gleich groß sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 20 Gramm Mehl wenden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Schalotten, den Sellerie, den Knoblauch und die Karotte putzen, schälen, würfeln und zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Das Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten lassen und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Das Ganze einkochen lassen, bis der Ansatz genug Röststoffe gebildet hat. Den restlichen Rotwein angießen und erneut einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen, den Thymian, den Rosmarin sowie das Lorbeerblatt zugeben und bei geschlossenem Deckel im Backofen circa drei Stunden weich schmoren. Währenddessen für das Pastinakenragout die Kartoffeln und die Pastinaken schälen. Anschließend die Kartoffeln je nach Größe vierteln, in leicht gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten kochen und die Pastinaken in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die vorgegarten Kartoffeln und Pastinaken anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen, die Sahne zugeben und das Gemüse weichgaren. Anschließend mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. Das Fett in einem ausreichend großen Topf so weit erhitzen, dass man darin frittieren kann. Währenddessen die Petersilie abbrausen, trockenschleudern und im restlichen Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln. Die Petersilienblätter im heißen Fett ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Die geschmorten Bäckchen nach der Zeit im Ofen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, sodass etwas von dem weichen Gemüse passiert wird - dadurch entsteht die Bindung der Soße. Die Soße nochmals aufkochen, nach Belieben mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderbäckchen mit dem Pastinakenragout auf Tellern anrichten. Die Soße über den Bäckchen verteilen, mit der gebackenen Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 13. November 2010