

Ochsen-Kotelett, Madeira-Rosinen-Soße, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	50 g Rosinen	150 ml Madeira
1 Ochsenkotelett, ca. 1,5 kg	50 g Butterschmalz	0,5 Knolle Knoblauch
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	2 Schalotten
0,5 TL Pfeffermischung	130 g Butter	300 ml Rinderfond
200 ml Rotwein	200 ml Milch	3 Stiele Petersilie, glatt
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. 50 Gramm Butter kaltstellen. Für die Soße die Rosinen 15 Minuten in dem Madeira einweichen. Das Ochsenkotelett am Knochen einschneiden, aber nicht das Fleisch vom Knochen trennen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch sowie die Rosmarin- und Thymianzweige währenddessen mit in die Pfanne geben. Das Kotelett samt Aromaten und Bratfett auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben und im Backofen etwa 25 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und warmstellen. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser weichgaren. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Die Schalotten und den Pfeffer in 30 Gramm Butter anschwitzen. Nun die eingelegten Rosinen mit dem Madeira zugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die kalten Butterwürfel zugeben und unter Schwenken die Soße damit binden. Zuletzt mit Salz würzen. Die restlichen 50 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und bei milder Hitze so lange schäumen lassen, bis diese hellbraun ist. Die Milch in einem Topf drei Minuten köcheln lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der heißen Milch und der Nussbutter verrühren und abschließend, falls nötig, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Petersilie fein hacken. Das Nussbutter-Püree auf Tellern anrichten, die Soße darum verteilen und das in Tranchen geschnittene Ochsenkotelett auf dem Püree anrichten. Das Ganze mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 05. März 2011