

Krenfleisch vom Ochsen mit Meerrettich-Sahne-Soße

1 Ochsenbrust, handflächengroß	2 Zwiebel	1 Karotte
1/2 Knolle Sellerie	1/2 Stange Lauch	6 Nelken
4 Blatt Lorbeer	Salz	2 Zwiebel
200 ml Sahne	2 - 3 EL Mehlbutter	5 - 6 EL Tafelmeerrettich
2 - 3 EL Senf	4 Tomaten	8 EL Panko
6 EL Butter	Pflanzenöl	

Bringen Sie einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf dem Herd zum Kochen. Die Ochsenbrust ins Wasser legen, sodass diese gut bedeckt ist. Alles gemeinsam aufkochen. Anschließend die Temperatur etwas reduzieren, damit das Ganze für 5 Minuten leicht köchelt. Danach die Temperatur nochmals verringern, bis es nur noch dampft aber nicht mehr kocht. An der Oberfläche setzt sich durch das anfängliche kurze Kochen der Ochsenbrust etwas Schaum ab. In dem Schaum sind die Trübstoffe gebunden. Schöpfen Sie den Schaum vorsichtig mit einer Schaumkelle ab, damit sich die Trübstoffe nicht wieder in der Brühe lösen.

Eine Zwiebel halbieren und die Schnittflächen mit Nelken und Lorbeerblättern spicken. Zwiebeln in den Topf zum Fleisch geben und das Ganze 1 - 1,5 Stunden bei schwacher Hitze auf dem Herd stehen lassen (nicht mehr kochen!).

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse schälen, putzen und grob schneiden. Geben Sie das Wurzelgemüse anschließend ebenfalls mit in den Topf. Alles mit einem Deckel verschließen und nochmals etwa eine halbe Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen. Gelegentlich mit einer Fleischgabel hineinstecken, um festzustellen, wann die Ochsenbrust weich ist. Ist die Ochsenbrust weich gegart, das Fleisch vorsichtig aus dem Topf nehmen, in eine Auflaufform legen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Topf mit dem Kochfond zwischenzeitlich nochmals kräftig aufkochen lassen und erneut mit einer Schaumkelle den sich bildenden Schaum entfernen. Anschließend probieren und ggf. noch etwas einkochen lassen, falls der Sud noch nicht 'fleischig' genug schmeckt und etwas konzentrierter sein soll. Dann durch ein feines Sieb passieren.

Meerrettich-Sahne-Soße Schälen Sie auch die zweite Zwiebel und schneiden Sie diese in feine Würfel. Zwiebel mit einem Schuss Öl in einem weiteren Topf auf dem Herd hellbraun anschwitzen. Dann mit dem Kochfond der Ochsenbrust ablöschen, Sahne zugeben, kurz zusammen einkochen lassen und mit etwas Mehlbutter leicht sämig abbinden. Mit zwei bis drei Esslöffeln Tafelmeerrettich und Salz abschmecken.

Die Tomaten blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen.

Anschließend vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Panko zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer knusprigen, goldbraunen "Bröselschmelze" rösten. Dann sofort aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen, damit es in der Pfanne nicht weiter röstet.

Die Tomatenwürfel mit der Bröselschmelze vermengen und mit etwas Salz abschmecken.

Das auf Zimmertemperatur abgekühlte Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein mit Butter ausgestrichenes Backblech legen, dünn mit Senf und Meerrettich bestreichen und die Tomaten- Bröselschmelze darauf verteilen. Das Ganze in die mittlere Schiene des auf 180°C Oberhitze vorgeheizten Backofens schieben und kurz gratinieren.

Die Meerrettichsauce auf flache Teller verteilen, das knusprig gratinierte Fleisch vorsichtig darauf anrichten und mit Knödeln, Semmeltalern oder Kartoffeln servieren.

Alexander Herrmann am 03. November 2020