



hr1-DOLCE VITA

Jörg Maurer

Ursel Graseggers Ochsenbackerl

für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 6 Stunden plus 24 Stunden Marinierzeit

ZUTATEN:

Ochsenbackerl:

4 Ochsenbacken (à ca. 400 g)
1 EL schwarze Pfefferkörner
ca. 1,5 Flaschen (1 l) trockener Rotwein
2 Zwiebeln
½ Sellerieknolle
3 Karotten
1 Stange Lauch
2 EL Butterschmalz
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
120 ml Sojasauce
ca. 600 ml Rinderfond
1 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie

Birnen-Chutney:

3 reife Birnen
1 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
4 cm frischer Ingwer
1 Chilischote
Salz
brauner Rohrzucker
etwas trockener Weißwein

ZUBEREITUNG

Ochsenbackerl:

Die Ochsenbackerl sauber parieren und in ein gut verschließbares Gefäß einlegen. Mit dem Rotwein aufgießen, sodass die Bäckchen knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Pfefferkörner etwas zerdrücken und dazu geben. Das Gefäß verschließen und die Ochsenbackerl gekühlt 24 Stunden marinieren lassen.

Dann die Ochsenbackerl aus der Marinade nehmen, gut trockentupfen und mit Hilfe von Küchengarn in Form binden. Die Rotweinsteinmarinade beiseitestellen.

Die Zwiebeln abziehen, den Sellerie und die Karotten schälen und den Lauch putzen. Das Gemüse und die Zwiebeln grob würfeln. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen. Die Ochsenbackerl scharf von allen Seiten anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Das Gemüse in Butterschmalz anbraten, mit einem Schuss Rotwein aus der Marinade und etwas Sojasauce ablöschen und alles sirupartig einkochen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Zum Schluss die Ochsenbackerl auf das Gemüse legen, den restlichen Rotwein der Marinade und den Rinderfond angießen, sodass die Ochsenbackerl vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Thymian und die Petersilie waschen,

etwas trockenschütteln und mit in den Bräter geben. Den Bräter abgedeckt auf der untersten Schiene für mindestens 5,5 Stunden in den auf 120-130°C vorgeheizten Backofen stellen.

Am Ende der Garzeit die Ochsenbackerl aus dem Bräter nehmen und abgedeckt bei 80°C im Backofen warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Kasserolle passieren und etwa 45 Minuten einkochen, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen-Chutney:

Während die Ochsenbackerl im Bräter schmoren, die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel, die Chilischote und den Ingwer fein hacken. In einer kleinen Kasserolle die Birnenwürfel in ein wenig Olivenöl leicht anschwitzen. Die Zwiebeln und den Ingwer dazugeben. Mit Salz, Zucker und Chili würzen und mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen. Das Birnen-Chutney zum Abkühlen in ein Schälchen geben.

Anrichten:

Die Ochsenbackerl in Scheiben schneiden und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Sauce darübergießen, den Rest in einer Sauciere dazustellen. Das Birnen-Chutney und die gewählten Beilagen dazu servieren.

Tipp:

Für die perfekte Rotweinsauce sollte immer ein Rotwein guter Qualität gewählt werden. Am besten nimmt man zum Kochen den gleichen Rotwein, den man hinterher auch zum Essen trinken möchte.

Rezept aus dem Buch:

Jörg Maurer

Wer kocht, hat keine Zeit zu morden

Christian Verlag

ISBN 978-3959614122