



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Ochsenschwanzsuppe mit Parmesanschaum

ZUTATEN

Ochsenschwanzsuppe

120 g Zwiebeln, gewürfelt
80 g Möhren, gewürfelt
80 g Staudensellerie, gewürfelt
2 Knoblauchzehen
40 ml Öl zum Braten
800 g Ochsenschwanz (in Stücke geschnitten)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 g Tomatenmark
100 ml Madeira
100 ml Portwein
500 ml Rinderbouillon
3 Stiele Thymian
4 Wacholderbeeren (angedrückt)
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
3 Pimentkörner (angedrückt)

Parmesanschaum

150 ml Milch
1 El geriebener Parmesan
Salz, Muskat

Garnitur

Etwas Paprikapulver



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Etwas Öl in einem breiten Topf erhitzen, Ochsenschwanzstücke darin rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen. Restliches Öl im selben Topf erhitzen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch darin 10 Minuten rösten. Tomatenmark unterrühren und kurz mit rösten. Mit Madeira ablöschen und reduzieren. Portwein zugeben und ebenfalls reduzieren.

Fleisch zugeben, mit Fond und 1 l kaltem Wasser, auffüllen und 3 Stunden leicht kochen lassen, dabei öfter die Trübstoffe von der Oberfläche entfernen und entfetten. 30 Minuten vor Ende der Garzeit den Thymian grob hacken und zusammen mit Wacholder, Lorbeer, Nelken und Piment in einen Teefilter geben, zubinden und in den Fond geben.

Das Fleisch mit einer Fleischgabel aus dem Fond nehmen, halb abkühlen lassen und für die Einlage vom Knochen zupfen.

Fond durch ein Passiertuch in einen 2. Topf laufen lassen. Suppe einmal aufkochen und bei milder Hitze auf 0,8 l reduzieren lassen, eventuell mit Salz nachwürzen. Für den Parmesanschaum den Käse in der heißen Milch auflösen, mit Salz und Muskat abschmecken und schaumig aufmixen. Den Schaum kurz stabilisieren lassen.

Anrichten:

Die Suppe mit der Fleischeinlage in Cappuccino-Tassen füllen und den Parmesanschaum mit einem Esslöffel darauf setzen. Mit Paprikapulver bestreut servieren.