

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ MIT KARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE & STEINPILZEN



Zutaten für den Ochsenschwanz:

- 8 dicke Scheiben Ochsenschwanz
- 250 g Schalotten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 200 ml roter Portwein
- 200 ml trockener Rotwein
- 500 ml Rinderfond* oder Gemüsefond*
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zimtstange
- 1/4 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- 1 Bräter

Zubereitung:

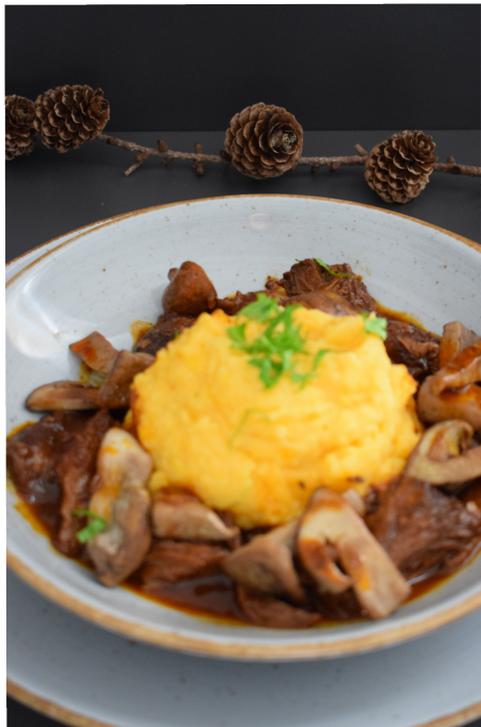
Die Ochsenschwanzscheiben leicht salzen. Die Schalotten schälen. Den Backofen auf 180° Umluft erhitzen.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Ochsenschwanzscheiben hinzu geben und von allen Seiten anbraten. Heraus nehmen und auf die Seite stellen.

Die Schalotten in das heiße Fett geben und hellbraun anbraten. Den Zucker über die Schalotten geben und karamelisieren. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten und mit dem Portwein ablöschen. Den Portwein einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren. Wenn der Portwein einreduziert ist, dann nochmals mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Rinderfond oder dem Gemüsefond auffüllen. Die Ochsenschwanzscheiben in den Bräter geben, alles kurz aufkochen lassen, den Deckel auf den Bräter geben und in den Backofen geben. 1 Stunde schmoren lassen. Anschließend die Temperatur auf 110° C reduzieren und den Ochsenschwanz weitere 2 bis 3 Stunden schmoren lassen.

-> Mit einem kleinen Messer in die dickste Stelle des Fleisches stechen. Das Fleisch ist fertig wenn es sich anfühlt als steche man in weiche Butter.

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ MIT KARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE & STEINPILZEN



Zutaten für das Kartoffel-Kürbispüree:

- 4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 300 g Butternusskürbis
- 20 g Butter
- 20 ml Sahne
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die Steinpilze:

- 200 g Steinpilze
- Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. In ein Topf mit Wasser geben, etwas Salz hinzu und weiche kochen. Das Wasser abschütten, Kartoffeln und Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit der Butter heiß werden lassen und zur Kartoffel-Kürbismasse geben. Etwas Muskatnuss über das Püree reiben und die Butter-Sahne hineingeben und mit einem Schneebesen kurz durchschlagen.

Die Steinpilze etwas putzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Den Thymian waschen und zu den Pilzen geben. Durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kartoffel-Kürbis-Püree auf die Mitte des Tellers geben. Das geschmorte Ochsenfleisch mit etwas Soße herum anlegen und zum Schluss die Steinpilze oben auf legen.