

GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

- 5 kg Ochschwanz – im Gelenk zerteilen
- 1 EL Butterschmalz
- 5 mittelgroße Zwiebel- grobe Würfel
- 100 g Sellerie - grobe Würfel
- 100 g Staudensellerie - grobe Würfel
- 4 mittelgroße Karotten - grobe Würfel
- 10 Pfefferkörner - zerstoßen
- 4 Pimentkörner - zerstoßen
- 1 Knoblauchzehe – angedrückt
- 4 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Brauner Zucker
- 1 L Rotwein
- 250 ml Madeira
- 250 ml Sherry
- 250 ml Aceto Balsamico 3 Jahre alt

Den Ochschwanz kräftig mit Salz und Pfeffer von UBENA würzen und in Butterschmalz anbraten.

Das Bratenfett abgießen, die Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten.

Jetzt das restliche Gemüse mit allen Gewürzen dazugeben, kurz dünsten, tomatisieren, braunen Zucker dazu, leicht karamellisieren und mit dem Rotwein, Madeira und Sherry ablöschen.

Die Flüssigkeit komplett reduzieren, nochmals kurz glacieren, das heißt kurz anrösten und jetzt mit Aceto Balsamico ablöschen.

Diesen wiederum verkochen und alles auskühlen lassen.

Im kalten Zustand vakuumieren

und im Thermalisierer von KOMET 62 Std. bei 72 °C garen.

Anschließend im warmen Zustand auslösen,

die Knochen, Flüssigkeit und Gemüse in einen Topf mit 1 ltr. Wasser ca. 30 Minuten köcheln, passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Die großen Ochenschwanzstücke in einem Ring auslegen

und mit der Knödelmasse ausfüllen.

Im Ring vakuumieren und im Wasser leicht köcheln und ca. 10 Minuten garen.

Servieren Sie mit etwas Gemüse der Saison.

Kapuzinerkresseblätter und Schafgarbe als Garnitur.

Als Tipp:

Die kleinen Ochenschwanzstücke servieren Sie als Ragout mit Spätzle und Ackersalat.

Semmelknödelmasse:

4 Tafelbrötchen – 1 Tag alt

1 Ei

1 Esslöffel feine Zwiebelwürfel

50 g Butter

Heiße Milch nach Gefühl

Salz und Pfeffer von UBENA

1 Esslöffel gehackte Petersilie

Die Brötchen fein schneiden, mit der heißen Milch übergießen.

Vorsichtig mit Kochlöffeln vermengen, leicht andrücken, abdecken und ziehen lassen.

Anschließend die Zwiebelwürfel in der Butter goldgelb dünsten

und zu den Brötchen geben. Das Ei unterheben.

Abschmecken mit Salz und Pfeffermühle von UBENA und mit Petersilie vollenden.