



# Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

## Hauptspeise

Zweierlei von der Ochsenbacke  
Geschmorte und gebackene Praline auf Kartoffel–Kürbisstampf

### Für die geschmorte Ochsenbacke in Portweinsöße

Ochsenbacken ca. 800g  
100 g Champignons  
1 Tomate  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
1 EL weiße Pfefferkörner  
½ Bund Thymian  
0,6 l kräftiger Burgunder  
0,6 l Portweinrot  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
30 g Öl  
30 g Butter  
Röstgemüse in groben Würfeln: 80g Karotten, 30g Sellerie, 30g Petersilienwurzel  
240 g Zwiebeln  
30 g Tomatenmark, doppelt konzentriert  
0,5 l brauner Kalbsfond, siehe Grundrezept  
1 EL Dijonsenf (15g)  
30 g Butter  
Mondamin

### Für die Garnitur

50 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
4 Scheiben Speck krossgebraten

Haben Sie keine Angst vor den dicken Sehnen am Fleisch! Die äußeren schneiden Sie ab, und die inneren garantieren Aromafülle, Saftigkeit und Zartheit.

Die Ochsenbacken parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter mit Öl rundherum anbraten. Die Abschnitte, Sehnen mitbraten. Die Backen herausnehmen, das Bratfett abgießen und Butter zugeben. Erst Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie zugeben und rösten bis das Gemüse gleichmäßig Farbe nimmt. Dann die Zwiebelwürfel zugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Tomatenmark zugeben und zwei Minuten rösten. Jetzt mit 0,1 l Rotwein ablöschen und einkochen. Den restlichen Rotwein, den Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Die verbleibenden Zutaten zum Schmoren mit den Backen zugeben. Im Ofen bei 180°C ca. 90 Minuten schmoren, dabei die Backen öfter wenden. Wenn das Fleisch weich ist herausnehmen und warm stellen. Die Sauce passieren und bis zur Bindung reduzieren, Butter einrühren und abschmecken.

#### Für die Ochsenbackenpralinen

200 g Ochsenbacken fein gewürfelt  
100 ml Portweinsoupe  
100 g Champignons fein gewürfelt  
1 Blatt Gelatine  
1 EL. Gehackte Kräuter / Petersilie / Thymian  
Butter / Salz / Pfeffer  
Mehl / Eier / Semmelmehl

Die Champignonwürfel in der Butter anbraten und die Ochsenbackenwürfel dazu geben mit der Portweinsoupe auffüllen und aufkochen, würzen das eingeweichte Blatt Gelatine dazu gegeben und von der Hitze nehmen. Die Kräuter untermischen und auf ein Blech verteilen, Kalt stellen bis die Masse erkaltet ist das in Würfel schneiden und einfrieren. Wenn die Würfel durchgefroren sind mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in Öl ausbacken.

## Für den Kartoffel–Kürbisstampf

250 g Kartoffeln  
350 g Kürbiswürfel  
1 El. Butter  
150 ml Milch  
200 g Sahne  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
Glatte Petersilie, gehackt

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen, grob würfeln und in der Butter andünsten. Mit Milch und Sahne aufgießen, weichkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und die gehackte Petersilie unterheben. Das Püree in die Mitte der Teller geben, die Backe sowie die Praline daraufsetzen und mit der Sauce übergießen.