

Brasato von der Ochsenbacke

Rezept von Francesco Pugliese, Alter Haferkasten, Neu-Isenburg

Zutaten für 4 Personen:

2 Ochsenbacken (pariert), zu je 400 g
Wurzelgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie)
1 ½ Flaschen Rotwein Aglianico
½ Flasche Portwein
1 l braunen Kalbsfond (nicht gebunden)
etwas mittelscharfen Senf
2 EL Tomatenmark 3 fach konzentriert
6 kleine Cipolle di Tropea (rote Zwiebeln)
je ein Zweig Rosmarin, Thymian und ein Lorbeerblatt
4 Rosmarinzwige
6 Wacholderbeeren
Pflanzenöl zum Anbraten der Ochsenbacken
Olivenöl zum Anbraten des Wurzelgemüses
Salz, schwarzer Pfeffer, Brauner Zucker für die roten Zwiebeln

Zubereitung:

Die parierten Ochsenbacken halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf gut einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank für 3 Stunden ruhen lassen. Die Ochsenbacken in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Zur selben Zeit die geschälten und danach halbierten roten Zwiebeln auf einem Backblech bei 140°C für 30 Min. im Ofen schmoren. Die Zwiebeln jedoch vorher mit etwas Zucker und Salz bestreuen und etwas Olivenöl hinzugeben. Das Wurzelgemüse in einem Topf, in dem dann die Ochsenbacken geschmort werden, mit etwas Olivenöl langsam anbraten. Wenn das Gemüse weich ist und die Zwiebeln goldgelb sind, das Tomatenmark hinzufügen, mit dem Gemüse verrühren und ebenfalls für ca. 2-3 Minuten braten lassen. Danach mit einem Drittel des Rotweins (Aglianico) aufgießen und reduzieren lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist (wichtig für die dunkle Farbe der Sauce). Die Ochsenbacken dazugeben und alles gut durchmengen. Rosmarin- und Thymianzweig und Lorbeerblatt mit etwas Küchengarn zusammenbinden und in den Topf hineingeben.

Als Nächstes das Fleisch samt dem Gemüse, dem zweiten Drittel des Rotweins und dem Kalbsfond auffüllen. Für ca. dreieinhalb bis vier Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn Sie die Ochsenbacken mit einer Gabel einstechen und diese dann von alleine wieder langsam von der Gabel rutschen, sind die Ochsenbacken gar.

Die Ochsenbacken aus dem Topf nehmen, beiseite stellen und warm halten. Den entstandenen Fleischsud durch ein Sieb passieren. In einem Topf vier Esslöffel braunen Zucker karamellisieren lassen, die roten Zwiebeln hinzufügen und alles durchmengen. Nun den Portwein, den restlichen Rotwein und den Fleischsud hineingießen und alles auf ein Drittel des Volumens reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Speisestärke leicht abbinden (falls nötig, wenn die Sauce noch zu dünn sein sollte). Vier kleine Rosmarinzweige dazu, die Ochsenbacken nochmals in der Sauce erwärmen, darin schwenken und mit einer Beilage wie z.B. einem Kürbis- oder Kartoffelpüree servieren.