

GESCHMORTES RINDER- SCHWANZRAGOUT MIT DÖRRZWETSCHGEN UND PORTWEIN



ZUTATEN: 500g Rinderschwanz, 4 EL Sonnenblumenöl, 2dl Bio-Sonnenblumenöl High Oleic, 80g Mirepoix (Sellerie, Karotten und Zwiebel), 30g Tomatenpüree, 1dl Rotwein, 0.5dl Portwein, ca. 2dl Brauner Kalbsfond zum Auffüllen, 10 Dörrzwetschgen

VORBEREITUNG: Sämtliches Gemüse und Dörrzwetschgen in 1cm grosse Würfel schneiden, Fleisch würzen.

ZUBEREITUNG: Das Fleisch nach dem Würzen in einem heissen Sautoir (Bräter) auf beiden Seiten anbraten und beiseite stellen. Das geschnittene Gemüse (Mirepoix) begeben und ebenfalls gut anrösten. Überschüssiges Öl abgiessen. Tomatenpüree begeben, zur Farbgebung ebenfalls mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder begeben und anschliessend mit braunem Kalbsfond, zu $\frac{2}{3}$ auffüllen. Zugedeckt im Ofen weich schmoren (ca. 50-70 Minuten). Dabei immer wieder wenden und mit der Flüssigkeit übergiessen (arroisieren). Falls die Flüssigkeit zu fest eingekocht ist, mit wenig Wasser auffüllen. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen, Sauce passieren, Fett abschöpfen. Sauce einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das etwas erkaltete Fleisch vom Knochen lösen, in kleine Würfel schneiden und mit den in Portwein eingeweichten Dörrzwetschgen mischen. Anrichten.



KARTOFFELSCHAUM

ZUTATEN: 400g Kartoffeln geschält, 1dl Rahm, 60g Eigelb, Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG: Kartoffeln würfeln, im Salzwasser weich garen und abschütten. Im Backofen kurz abtrocknen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Eigelb daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Kisagbläser abfüllen und mit 2 Patronen laden. Im Wasserbad warm stellen.

BROTCHIPS

ZUTATEN: Wenig Hausbrot, Wenig Olivenöl

ZUBEREITUNG: Brot der Länge nach halbieren, einfrieren. Im gefrorenen Zustand mit der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden. Auf Backpapier legen mit Blech. Mit wenig Olivenöl bestreichen. Im Ofen bei 160 Grad 4–5 Minuten backen.