



In Ortenauer Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen

mit Quarkknöpfle und gartenfrischem Marktgemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

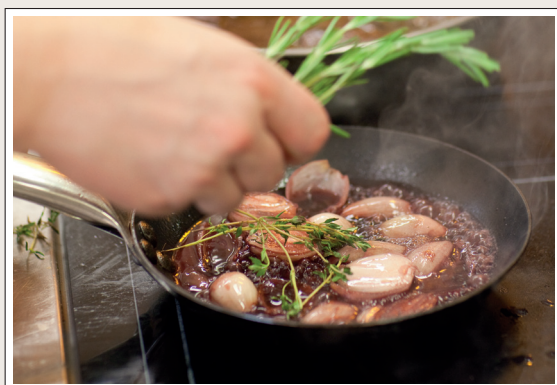
4	schöne große Ochsenbäckchen, Stück á 250 g	<i>Für das Marktgemüse</i>
	<i>Röstgemüse:</i>	2
	<i>2 rote Zwiebeln, 1 rote Karotte und ¼ Sellerieknolle</i>	rote Karotten
2	Lorbeerblätter	2
1	Nelke	gelbe Karotten
4	Wacholderbeeren	1
½ l	Ortenauer Spätburgunder	Kohlrabi
¼ l	roter Portwein	250 g
1 EL	Tomatenmark	breite grüne Stangenbohnen
1 l	Gemüsefond	50 g
10	geschrotete schwarze Pfefferkörner	Butter
etwas	Butterschmalz oder Öl zum Anbraten	<i>Für die Quarkknöpfle</i>
30 g	Mehl und	6
30 g	Butter für die Mehlbutter verkneten	Eier
Salz		250 g
		Mehl – Type 405
		100 g
		Magerquark
		etwas
		Butter, Salz und Muskatnuss
		Semmelbrösel



ZUBEREITUNG Die Ochsenbäckchen mit Salz und gestoßenem schwarzem Pfeffer würzen, in Butterschmalz oder Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebeln schälen und vierteln, Karotten und Sellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden; dann in die Pfanne geben und das Röstgemüse gut anrösten. Tomatenmark zugeben und mit dem Ortenauer Rotwein und dem Portwein ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Lorbeer, Nelke und zerdrückte Wacholderbeeren dazu geben und die Ochsenbäckchen zurück in den Fond legen. Bei geschlossenem Deckel etwa 1 bis 1¼ Stunden bei mittlerer Hitze garen.

Die roten und gelben Karotten sowie den Kohlrabi für das Marktgemüse schälen. Die Karotten der Länge nach halbieren und in schräge Scheiben schneiden. Den Kohlrabi in 1 Zentimeter dicke Stäbchen und die Stangenbohnen in 2 Zentimeter breite Rauten schneiden.



Das Gemüse nun jeweils separat in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, das heißt so kochen, dass es im Kern noch schön knackig und bissfest bleibt. Dann kurz unter kaltem Wasser abschrecken und in einen Topf geben. Etwas Butter zufügen und nach Geschmack mit etwas Salz abschmecken.

Das Gemüse später, wenn die Bäckchen und die Sauce fertig sind, noch einmal für 3 bis 4 Minuten auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze kurz erwärmen. Die Ochsenbäckchen nach dem Garen aus dem Fond nehmen und warm stellen.

Abschließend die Sauce vollenden; das Röstgemüse und die Gewürzbeigaben dafür aus der Sauce passieren, aus Mehl und Butter eine Mehlbutter kneten und die Sauce damit abbinden.

ZUBEREITUNG QUARKKNÖPFLE Das Mehl mit Eiern, Magerquark, Salz und Muskat in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Diesen mit einem Kochlöffel etwa 10 Minuten schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig mit dem Knöpflehobel in das kochende Wasser schaben und die Knöpfe aus dem Wasser nehmen, sobald sie aufsteigen. Abschließend kurz mit kaltem Wasser abschrecken und vor dem Servieren in Butter und etwas Semmelbrösel anbraten.

UNSER TIPP Wird die Sauce mit etwas dunklem Balsamico verfeinert, erhält sie einen besonders raffinierten Geschmack.

Kartoffel-Sandwich

gefüllt mit feinem Filet vom Elztäler Weiderind

№ 80

THOMAS RÖTTELE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Basis

4..... Rinderfilets, je 150 g vom Elztäler Weiderind, bevorzugt aus dem Mittelstück
2..... große festkochende Kartoffeln
100 g..... feine Schalottenwürfel
200 g..... Spätburgunder, trocken
200 g..... Kalbsfond
etwas..... Kümmel
etwas..... Zucker
etwas..... Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Duxelles

100 g..... frische Edelpilze, z. B. Steinpilze, Pfifferlinge und Steinchampignons
20 g..... feine Schalottenwürfel
1..... Knoblauchzehe
etwas..... frischer Kerbel

Für die Farce

80 g..... Kalbfleisch aus der Schulter
30 g..... Crème fraîche
30 ml..... Sahne
30 g..... Petersilienblätter

ZUBEREITUNG Den Backofen auf 130 °C vorheizen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, in 8 Scheiben von je 1 Zentimeter Dicke schneiden und mit etwas Kümmel für 10 Minuten langsam im Salzwasser garen. Aus dem Topf nehmen und in der Grillpfanne von beiden Seiten anbraten.

Die Rinderfilets leicht anbraten und abkühlen lassen.

Für die Duxelles die Edelpilze in kleine Würfel und die Schalotten fein schneiden. Den Kerbel fein hacken. Die Pilze und die Schalotten mit Knoblauch anschwitzen, dann mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und den Kerbel hinzufügen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Farce das sauber parierte Kalbfleisch klein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche würzen, Sahne zufügen, in das Tiefkühlfach geben und leicht anfrieren lassen. Die Masse anschließend in die Moulinette geben und fein durchmischen.

Die Petersilienblätter klein hacken, mit den abgekühlten Pilzen zur Fleischfarce geben und die Masse kalt stellen.

Das angebratene Rinderfilet von oben und unten dick mit der Farce bestreichen, jeweils auf eine Kartoffelscheibe setzen, mit einer weiteren Scheibe belegen und leicht andrücken.

Das Ganze für etwa 20 Minuten im heißen Ofen garen und anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce einen Esslöffel Butter mit gewürfelten Schalotten und einem Teelöffel Zucker anschwitzen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. Mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einreduzieren lassen und den Kalbsfond zugeben. Anschließend noch einmal auf die Hälfte einreduzieren und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffel-Sandwich auf einem warmen Teller anrichten, mit etwas Spätburgundersauce beträufeln und nach Belieben mit Gemüse garnieren.