

Rezept

Geschmorte Ochsenbacke

Ein Rezept von Geschmorte Ochsenbacke, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine Möhre (ca. 50 g) | 1 kleine Petersilienwurzel (ca. 50 g) |
| 100 g Schalotten | 6 Korianderkapseln |
| 300 ml Rotwein (z. B. Spätburgunder) | 30 ml Aceto balsamico |
| je 2 Zweige Petersilie und Bohnenkraut | Schale von 1/2 Bio-Zitrone |
| 2 Nelken | Pfeffer aus der Mühle |
| Meersalz | 30 g Kakaobohnenbruch (Schokoladengeschäft) |
| 800 g Ochsenbacke (beim Metzger vorbestellen) | 30 g Butterschmalz |
| 1 EL Tomatenmark | 1 l Rinder- oder Kalbsfond (aus dem Glas) |
| 30-40 g bittere Schokolade (70 % Kakaoanteil) | 20 g kalte Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Möhre und Petersilienwurzel putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Korianderkapseln im Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Gemüse, Rotwein, Essig, Kräutern, Zitronenschale, Nelken, Pfeffer, Meersalz und Kakaobohnenbruch in einer Schüssel vermischen. Die Ochsenbacken darin wenden und zugedeckt 3 Tage kühl stellen.
2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb passieren, auffangen und beides beiseite stellen.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin das Fleisch rundherum anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Die abgetropften Gemüse, Kräuter und Gewürze von der Marinade in den Bräter geben und kurz anrösten. Tomatenmark unterrühren. Mit der Marinade ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1-3 Std. langsam schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.
4. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zugedeckt warm halten. Den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Schokolade und Butter würfeln und unterrühren, um die Sauce zu binden. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce servieren.