

Rezept

Ochsenbrust mit grüner Sauce

Ein Rezept von Ochsenbrust mit grüner Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

3-4 Suppenknochen vom Rind	1,5 kg Ochsenbrust
ca. 10 weiße Pfefferkörner	1 große Zwiebel
2 Lorbeerblätter	2-3 Gewürznelken
3 Stängel Liebstöckel	ca. 1 EL Meersalz
6 Eier	1/2 Zitrone
100 g gemischte Kräuter für Grüne Sauce (z. B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Kresse, Pimpinelle, Dill, Sauerampfer)	200 g Schmand
Salz	5 EL Mayonnaise (aus dem Glas)
2 große Möhren	1 TL scharfer Senf
400 g festkochende Kartoffeln	1 TL Cayennepfeffer
	150 g Knollensellerie
	1/2 Stange Lauch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Suppenknochen und Ochsenbrust in kochendem Wasser ca. 1 Min. blanchieren. Dann abgießen und beides unter kaltem Wasser abspülen. Die Knochen und das Fleisch wieder in einen Topf geben und mit ca. 3 l kaltem Wasser auffüllen.
2. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Die Zwiebel mit Schale halbieren und die Schnittfläche der Zwiebelhälften in einer Pfanne ohne Fett braun anrösten. Zwiebelhälften, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Liebstöckel und Meersalz zum Fleisch geben.
3. Das Wasser aufkochen, dabei den Schaum mit einer Schaumkelle entfernen. Das Fleisch und die Knochen zugedeckt bei kleiner Hitze 3-4 Std. köcheln lassen.
4. Die Eier in 10-12 Min. hart kochen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Zwei Drittel davon mit Schmand, Mayonnaise und Senf im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die restlichen Kräuter fein hacken. Die Eier kalt abschrecken, pellen und ebenfalls hacken. Die Eier und Kräuter unter die Sauce mischen. Die Sauce bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

6. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen. Den Lauch putzen und gründlich waschen. Das Gemüse und die Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
-
7. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und warm halten. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und aufkochen. Das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und in ca. 15 Min. weich garen. Die Ochsenbrust in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse und der Sauce anrichten und servieren.