

Rezept

Quittensauce mit Meerrettich zu gekochter Ochsenbrust

Ein Rezept von Quittensauce mit Meerrettich zu gekochter Ochsenbrust, am 11.12.2024

Zutaten

1,2 kg Ochsenbrust	100 g Zwiebeln
1 Möhre (ca. 120 g)	1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)
1 Petersilienwurzel (ca. 40 g)	1 Stück Lauch (ca. 70 g)
1 Tomate (ca. 100 g)	1 Knoblauchzehe
4-5 Petersilienstängel ohne Blätter	2 Lorbeerblätter
1/2 TL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner
1/2 TL Pimentkörner	1/2 Quitte (ca. 200 g)
200 g Sahne	2 EL Crème fraîche
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Puderzucker	1 EL scharfer Tafelmeerrettich (aus dem Glas)
1 Bund Schnittlauch	1/2 Stange Meerrettich (ca. 10 cm)
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Für das Fleisch in einem hohen Topf (20 cm Ø) 3 l Wasser aufkochen lassen. Das Fleisch einlegen und bei mittlerer Hitze 10-12 Min. kochen lassen. Dabei auftretenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Das Fleisch dann offen bei kleiner Hitze 1 Std. kochen.
2. Die Zwiebeln samt Schale quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine kleine Pfanne legen und 5-6 Min. rösten. Die Zwiebel dabei nicht wenden.
3. Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel waschen, putzen, schälen und in große Stücke teilen. Lauch waschen und zur Seite legen. Tomate vierteln und den Stielansatz entfernen. Knoblauch schälen und halbieren. Gemüse, Kräuter, Gewürze und Knoblauch in den Topflegen. Das Fleisch in weiteren 90-120 Min. weich kochen. Es soll dann schön weich sein. Zum Prüfen mit einer Fleischgabel ins Fleisch stechen. Löst sich die Gabel problemlos wieder aus dem Fleisch, ist es fertig. Je nach Art und Qualität des Fleisches braucht es mehr oder weniger Garzeit, daher immer wieder mal mit der Fleischgabel prüfen.
4. Nach insgesamt 2 Std. Garzeit für die Sauce von der Rinderbrühe 1/2 l durch ein feines Sieb in einen Topf (20 cm Ø) geben. Die Quitte mit einem Sparschäler schälen, in Spalten schneiden, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. (Vorsicht, die Quitte ist sehr hart.) Die Quittenwürfel zur Brühe geben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze in 20 Min. weich kochen. Sahne und Crème fraîche einrühren. Alles mit dem Pürierstab fein mixen und in 3-4 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Puderzucker und dem Meerrettich aus dem Glas abschmecken. Kurz vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen.

5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Meerrettich waschen, schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben.
-
6. Das Fleisch aus der Suppe nehmen, gegen die Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der schaumigen Quittensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und z. B. mit gebratenen neuen Kartoffeln servieren.