

Tarik Rose
Rinderragout mit winterlichen Gewürzen
und Kartoffelklößchen

Freitag, 15. Dezember 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Klößchen und
Schwarzwurzeln:

1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
etwas	Salz
80 g	Butter
120 g	Speisestärke
4	Eigelbe
1 Prise	Muskatnuss
etwas	Mehl
3	Schwarzwurzeln
1 Bund	glatte Petersilie
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für das Ragout:

600 g	Zwiebeln
1 kg	Rindfleisch aus der Wade oder Schulter
3 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Tomatenmark
1 Stück	Sternanis
½	Zimtstange
1 TL	gemahlener Piment
100 ml	Rotwein
80 ml	Johannisbeersaft
150 ml	Bratenfond (Glas)

Zubereitung:

1. Für die Klößchen die Kartoffeln bereits am Vortag in Salzwasser gar kochen. Anschließend schälen und abkühlen lassen.
2. Für das Ragout die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden.
4. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. In einem Schmortopf (hitzebeständig/ofentauglich) die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf von allen Seiten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.
6. Im Schmortopf restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldgelb anbraten.
7. Tomatenmark zugeben und mit anbraten. Sternanis, die Zimtstange und Piment untermischen und mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Das Fleisch wieder zugeben und den Bratenfond angießen. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen das Ragout 1,5 - 2 Stunden schmoren.
8. Sobald das Fleisch zart ist, das Ragout nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. In der Zwischenzeit für die Klößchen die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.
10. In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen und salzen.

11. Die gegarten und geschälten Kartoffeln durch eine Presse drücken, die flüssige Butter, Speisestärke und Eigelbe, etwas Salz und geriebene Muskatnuss zugeben und gut vermischen. Falls die Masse noch nicht formbar ist, zusätzlich noch etwas Mehl hinzugegeben.
12. Den Kartoffelteig zu einer 6 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Klößchen formen.
13. Die Klößchen in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, dabei ab und zu vorsichtig umrühren.
14. Die gegarten Klößchen aus dem Topf heben und abtropfen lassen.
15. Schwarzwurzeln putzen, unter fließendem Wasser sehr gründlich abbürsten, die Schwarzwurzeln werden nicht geschält (wer sie lieber geschält mag, kann das natürlich machen) Salzwasser in einem Topf aufkochen, die Schwarzwurzeln darin ca. 5 Minuten kochen. Abtropfen lassen, dann schräg in Scheiben schneiden.
16. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
17. Übrige Butter in zwei Pfannen erhitzen. Jeweils die Schwarzwurzelstreifen bzw. Klößchen darin schwenken. Schwarzwurzeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Petersilie untermischen. Restliche Petersilie unter die Klößchen mischen.
18. Das Ragout, Schwarzwurzeln und Klößchen auf Tellern anrichten und servieren.

Pro Portion: 1009 kcal / 4217 kJ
75 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß, 48 g Fett