

Jörg Sackmann
Ochsenbäckchen mit gebratenen Pilzen
und geschmorten Schalotten

Dienstag, 9. Februar 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Ochsenbäckchen:

8	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 Stangen	Staudensellerie
1/2 Stange	Lauch
1/2	Bio-Zitrone
3 Zweige	Thymian
2 Stängel	Koriander
3	Ochsenbäckchen, pariert
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
100 ml	roter Portwein
500 ml	Kalbsbrühe



Für das Püree:

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
200 ml	Milch
50 g	flüssige, gebräunte Butter
1 Prise	Muskat
2 EL	geschlagene Sahne

Für die Pilze:

400 g	gemischte Speisepilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
1	kleine Zwiebel
3 Stängel	glatte Petersilie
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren.
2. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Zitrone heiß abwaschen, gut abtrocknen und etwas Schale abreiben.
4. Die Kräuterzweige abbrausen und trocken schütteln.
5. Ochsenbäckchen kalt abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Bäckchen darin rundherum kurz und kräftig anbraten.

8. Schalotten, Knoblauch, Gemüsestreifen und Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Kräuterzweige und Zitronenschale zugeben.
9. Mit jeweils 1/3 Rot- und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, dann nach und nach restlichen Rot- und Portwein zugeben und fast vollständig einkochen lassen.
10. Anschließend mit der Kalbsbrühe auffüllen und aufkochen. Die Schalotten herausnehmen und beiseite stellen.
11. Den Schmortopf zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 1,5 bis 2 Stunden sacht köcheln lassen, bis die Bäckchen butterzart sind.
12. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.
13. Pilze putzen und halbieren. Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
14. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Dann auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
15. Butter in der Pilzpfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, Petersilie untermischen. Die Pilze wieder zu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal kurz schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen.
16. Sobald die Bäckchen weich sind, diese aus dem Schmorfond nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken.
17. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und kurz auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte ausdämpfen lassen.
18. Die Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken.
19. Die Milch in einem Topf erwärmen, braune Butter, Salz und Muskat zugeben. Dann die Milch zu den gepressten Kartoffeln geben und mit dem Kochlöffel zu einem cremigen Püree vermischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
20. Die Bäckchen in Scheiben schneiden und mit den Schalotten in der Sauce erhitzen.
21. Zum Anrichten Kartoffelpüree und Pilze mit Hilfe eines großen Garnieringens auf Teller schichten, Schalotten und Fleischscheiben darauf anrichten. Mit der Sauce beträufeln und servieren.

Pro Portion: 1040 kcal / 4360 kJ
35 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 79 g Fett