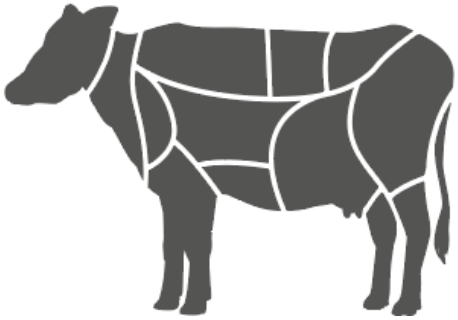
Nose to Tail

Fast vergessene Delikatessen

RINDERBÄCKCHEN ROTKOHL UND PASTINAKEN-PETERSILIENPÜREE

(4 PERSONEN)



RINDERBACKE KLASSISCH GESCHMORT

ZUTATEN:

640 G	RINDER- ODER OCHSENBÄCKCHEN
40 G	ZWIEBEL GEWÜRFELT
40 G	MÖHRE GEWÜRFELT
40 G	SELLERIE KNOLLE GEWÜRFELT
10 G	KNOBLAUCH GESCHÄLT GEHACKT
10 ML	PFLANZENÖL
15 G	TOMATENMARK ZWEIFACH KONZENTRIERT
20 G	FRISCHER ROSMARIN
120 ML	ROTWEIN
5G	SPEISESTÄRKE (IN EINER TASSE MIT ETWAS ROTWEIN ANRÜHREN)
80 ML	RINDERBRÜHE
	SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG:
OCHSENBACKEN TROCKEN TUPFEN, EVTL. PARIEREN, DANN SCHARF VON ALLEN SEITEN ANBRATEN UND IN EINEN BRÄTER ODER GEEIGNET GROßEN TOPF GEBEN. GEMÜSEWÜRFEL UND KNOBLAUCH ANBRATEN, TOMATENMARK HINZUGEBEN UND ANRÖSTEN. MIT ROTWEIN ABLÖSCHEN UND EINKOCHEN LASSEN, RINDERFOND DAZUGEBEN UND NOCHMALS AUFKOCHEN.
FLEISCH, ROSMARIN DAZU UND RÖSTANSATZ DARAUF GIEßEN.
FLEISCH BEI 140°C FÜR CA. 90 MIN. JE NACH GRÖßE DER OCHSENBACKEN GAREN. ZWISCHENDURCH PRÜFEN! FLEISCH ENTNEHMEN, FOND PASSIEREN, AUFKOCHEN, ABSCHMECKEN UND MIT SPEISESTÄRKE ABBINDEN.

AUS EINER BACKE CA. 3 PORTIONEN SCHNEIDEN - ENTWEDER 1X 120 G ODER 2X 60 G PRO PORTION.

ROTKOHL GEKOCHT

ZUTATEN:

350 G	ROTKOHL
20 G	ZWIEBEL GEWÜRFELT
80 G	APFELKOMPOTT
2 G	LORBEERBLATT
2 G	NELKE GANZ
2 G	ESSIG 10% HELL
20 G	ZUCKER
10 G	BUTTER
	SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG:
ZWIEBELN IN BUTTER ANSCHWITZEN. ROTKOHL DAZUGEBEN UND EBENFALLS ETWAS ANSCHWITZEN. MIT APFELKOMPOTT, LORBEER, NELKE UND GEWÜRZ ERGÄNZEN UND FERTIG GAREN. MIT ESSIG UND SALZ/PFEFFER ABSCHMECKEN.

PETERSILIENPÜREE

ZUTATEN:

25 G	KRAUSE PETERSILIE
50 G	SAHNE

ZUBEREITUNG:
PETERSILIE VON STÄNGELN BEFREIEN UND MIT DER SAHNE IM THERMOMIX FÜR 2 MINUTEN/STUFE 10 ODER EINEM PÜRIERSTAB AUF HÖCHSTER STUFE ZU EINEM PÜREE MIXEN.

PASTINAKEN-PETERSILIENPÜREE

ZUTATEN:

60 ML	SAHNE 15 %
130 ML	GEMÜSEBRÜHE
30 G	BUTTER
30 G	ZWIEBEL GEWÜRFELT
310 G	PASTINAKE GEWÜRFELT
60 ML	WEIßWEIN

PETERSILIENPÜREE KURZ VOR DER AUSGABE UNTER DAS PASTINAKENPÜREE HEBEN.

ZWIEBELN IN BUTTER DÜNSTEN, PASTINAKEN HINZUGEBEN UND FARBLOS ANSCHWITZEN MIT WEIßWEIN ABLÖSCHEN, MIT GEMÜSEBRÜHE AUFGIEßEN UND WEICH GAREN. ZUM SCHLUSS SAHNE HINZUGEBEN.
ALLES ZUSAMMEN AUFMIXEN, MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

ANRICHTEN:

PASTINAKEN-PETERSILIENPÜREE LINKS AUF DEM TELLER ANRICHTEN UND EVTL. MIT DER KELLE DURCHZIEHEN. ROTKOHL ANRICHTEN, OCHSENBACKE ANLEGEN UND MIT JUS ÜBERGIEßEN.