

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

★ PROFI REZEPT ★

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ

und zum Nachtisch Quarkmousse mit Kirschkompott



Dirk Luther



SCHWER



GESAMT ca. 10 STD. (davon aktiv ca. 100 Min.)



je 4 PORTIONEN

Geschmorter Ochenschwanz

mit rosa Champignons

☛ ZUTATEN

1 kg Ochenschwanz	200 ml roter Portwein	250 g Gemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), in 1x1 cm große Würfel geschnitten
2 Zwiebeln	250 ml dunkler Kalbsfond	Salz und Pfeffer
120 g Knollensellerie	2 Knoblauchzehen	250 g rosa Champignons
2 Möhren	2 Thymianzweige	2 EL in kleine Würfel geschnittene Schalotten
Rapsöl zum Braten	1 Rosmarinzweig	1 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Butter	12 weiße Pfefferkörner	
2 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	
150 ml Rotwein	2 Pimentkörner	

★ MEINE EMPFEHLUNG

Dazu passen Bandnudeln, Kartoffeln oder einfach ein schönes knuspriges Baguette.



ZUBEREITUNG Den Ochenschwanz in Segmente schneiden und mit Salz würzen. Die Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Ochenschwanzstücke darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Fleischstücke herausnehmen und das Fett abgießen. Die Hitze zurückschalten, 1 EL Butter in den Topf geben und Zwiebeln, Knollensellerie und Möhren darin goldbraun anbraten. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und das Fleisch wieder dazugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen, dann den Kalbsfond angießen und zum Kochen bringen. Den Ochenschwanz zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 2 bis 3 Stunden weichschmoren.

Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit dem Thymian, dem Rosmarin, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt sowie den Pimentkörnern in den Topf geben und mitschmoren lassen. Dann das Fleisch aus der Sauce nehmen und abkühlen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Nun die Gemüsewürfel dazugeben und die Sauce in die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch vom Knochen lösen. Nun die Champignons putzen und vierteln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen die Pilze darin leicht anbraten. Die Schalottenwürfel sowie die Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke vom Ochenschwanz zugeben und erhitzen, das Ganze mit der Schmorsauce auffüllen und mit dem Schnittlauch verfeinern.

Quarkmousse

mit Kirschkompott

- ☛ **QUARKMOUSSE** 250 g Magerquark | Mark von 1 Vanilleschote | Abrieb von einer 1/2 Zitrone | 3 Eiweiß | 120 g Zucker | 300 g Sahne | **KIRSCHKOMPOTT** 300 g Kirschen, TK | 200 ml Rotwein | 200 ml roter Portwein | 150 ml Cassislikör (alternativ roter Portwein) | 100 ml Kirschsafte | 1 ausgekratzte Vanilleschote | 1 Scheibe Ingwer | 1/4 Zimtstange | 10 g Vanillepuddingpulver | Saft von einer Orange | Saft von einer Zitrone | 1 TL Honig | 1 EL Amaretto | **DEKORATION** 1 EL Pistazienkerne, gehackt | 1 Zweig Minze



QUARKMOUSSE Den Quark mit dem Vanillemark und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Anschließend die steif geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, die Quarkmasse darauf geben, eine Schüssel unterstellen und das Tuch über der Masse einschlagen. Die Quarkmasse 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ablaufen lassen.

KIRSCHKOMPOTT Rotwein, Portwein, Cassislikör, Kirschsafte, Vanilleschote, Ingwer und Zimt bis auf 1/2 Liter einkochen. Das Puddingpulver mit dem Zitrusfrüchtesafte anrühren und den Kirschfond damit binden. Durch ein feines Sieb passieren und Honig und Amaretto unterrühren. Auf etwa 50 °C abkühlen lassen und die Kirschen hinzugeben. Das Ganze mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

ANRICHTEN Das Kirschkompott auf die Dessertteller verteilen. Mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Quarkmousse formen und auf dem Kirschkompott anrichten. Mit den gehackten Pistazien und der Minze garnieren.

