



Ochsenschwanz asiatisch

Kräftig geschmorte Eintopfgerichte sind auch in der asiatischen Küche, vor allem in China sehr beliebt. Da gehört auch der Ochsenschwanz dazu. Im Gegensatz zu den hiesigen Zubereitungsarten mit Röstgemüse und Rotwein wird der Ochsenschwanz oft in einem hellen Schmorsud zubereitet. Gewürzt wird natürlich asiatisch: Mit Ingwer, Zitronengras, Kaffierlimettenblätter, Anis, Koriander, Kardamom oder dem, was das reichhaltige asiatische Gewürzangebot hergibt. So schmeckt der Ochsenschwanz kräftig, mit süsslichen und säuerlichen Noten.

Es gibt etliches zu rüsten und es braucht viel Zeit und Vorbereitung bis der Ochsenschwanz angerichtet werden kann. Zuerst wird er 2 Tage in einer sauren Beize eingelegt (optional), dann wird er nach kurzem Anbraten mit den vielen Zutaten ca. 3 1/2 Stunden geschmort. Anschliessend wird er über Nacht ausgekühlt (im Winter am besten auf dem Fensterbrett), damit das reichlich vorhandene Fett stockt und abgeschöpft werden kann. Anschliessend wird der Topf aufgewärmt, damit der gelierte Sud wieder flüssig wird und abgeseiht werden kann. Dann das Fleisch von den Knochen abzupfen und nochmals zusammen mit frischen Zwiebspalten und Rüebl aufkochen.

Serviert wird der Ochsenschwanz mit dünnen Nudeln, die beim Anrichten in den Eintopf gegeben werden. Oft sind das Reissnudeln. Ich habe die Nüdeli von La Chinoise verwendet, es sind feine Eierteigwaren aus Schweizer Produktion, doch passen sie nicht nur dem Namen nach gut zum asiatischen Ochsenschwanz.

Zutaten (3 Portionen)

Beizen:

| | |
|-------|-----------------------|
| 1Kg | Ochsenschwanz |
| 1,5dl | Weisswein |
| 1dl | weisser Balsamico |
| 3 | grosse Knoblauchzehen |

1/2Tl schwarzer Pfeffer

Schmoren:

Beize abgeseibt
200g Zwiebel
200g Rüebli
20g Ingwer frisch
20g Zitronengras
4 Kaffierlimettenblätter
4 grosse Knoblauchzehen
1Tl Korianderkörner
1Tl Anissamen
2 Kardamomkerne
4cm Zimtstange
8 Nelken
~1lt milde Hühnerbouillon
2El Sojasauce (Kikkoman)
Bratbutter

Fertigstellen:

100g Rüebli
50g rote Zwiebel
4dl abgeseibter Schmorsud
80g feine Nüdeli (La Chinoise)
1 handvoll glatte Petersilie gehackt

Zubereitung

Beizen:

Weisswein und Balsamico in eine Schüssel geben, Knoblauchzehen dazu pressen, mit Pfeffer würzen und vermischen. Ochsenschwanzstücke in einen Gefrierbeutel geben, die Beize zugiessen, die Luft herausdrücken und den Beutel dicht verschliessen. 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Schmoren:

Rüebli, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Zitronengras längs aufschneiden. Korianderkörner, Anissamen, Kardamomkerne, Zimtstange und Nelken in einen Gewürzbeutel geben.

Als Gewürzbeutel eignen sich Teebeutel zum selber abfüllen, erhältlich in der Drogerie.

Ochsenschwanz aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Beize in einem Pfännchen kurz aufkochen und den Schaum abschöpfen.

Ochsenschwanz in Bratbutter ringsum anbraten und in den Schmortopf geben. Bratensatz mit der Beize ablöschen und aufrühren. Durch ein feines Sieb in den Schmortopf giessen.

Gemüse, Ingwer, Limettenblätter, Zitronengras und das Gewürzsäcklein in den Schmortopf geben. Hühnerbouillon zugiessen, bis der ganze Inhalt gut bedeckt ist. Aufkochen und zugedeckt ca. 3 1/2 Stunden köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht von den Wirbelknochen ablösen lässt. Auskühlen lassen, sobald der Topf nur noch lauwarm ist, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das gestockte Fett mit einem Esslöffel abheben und entsorgen. Topf aufwärmen, damit der gelierte Sud wieder flüssig wird. Ochschwanzstücke aus dem Sud nehmen. Sud durch ein feines Sieb abgessen, das ausgekochte Gemüse entsorgen.

Fleisch von den Wirbelknochen abzupfen, grossere Stücke auseinanderzupfen.

Fertigstellen:

Rüebli zu dünnen Scheiben schneiden. Zwiebel längs zur Schale zu Streifen schneiden. Petersilie grob hacken.

Abgeseibter Schmorsud aufkochen, Zwiebel und Rüebli zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ochschwanz zugeben und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Nebenher die Nüdeli in Salzwasser gar kochen und abgessen.

Ochschwanz mit reichlich Brühe in Suppentellern anrichten, Nüdeli zugeben und etwas vermischen. Mit Petersilie garnieren.











Gesulzter Sud





