



Ochsenschwanzragoût mit Rösti und Cima di rappa

Zwei Tage nimmt die Kocherei in Anspruch, ideal, um ein verregnetes Wochenende zu verbringen. Dabei braucht man aber nicht ständig am Herd zustehen. Am ersten Tag wird der Ochsenschwanz geschmort, mindestens 3 1/2 Stunden. Dann muss das Fleisch von den Knochen abgefieselt werden und schliesslich wandert der Sud über Nacht in den Kühlschrank, damit am anderen Tag das überschüssige Fett abgeschöpft und der Ochsenschwanz fertig zubereitet werden kann. Die Belohnung ist ein Ragoût mit kräftigem Fleischgeschmack, wie ihn kaum ein anderes Gericht bieten kann. Eine Rösti passt ausgezeichnet dazu. Als Tipp für die Gemüsebeilage: Cima di Rapa (Stengelkohl).

Zutaten (2-3 Portionen)

1kg Ochsenschwanz
2 mittlere Rüebli
20cm Lauch
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tomate (von der rot-grünen Sorte)
2dl Passata di Pomodoro
5 Lorbeerblätter
10 Nelken
genug Kräuter: Rosmarin, Salbei, Thymian
3dl kräftiger Rotwein
1dl Madeira
4dl Hühnerbouillon
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Ochsenschwanz trockentupfen und in Bratbutter allseitig kräftig anbraten. Fleisch in den Schmortopf geben.

Rüebli, Lauch in Scheiben geschnitten und grobgehackte Zwiebel andünsten, eventuell nochmals etwas Bratbutter zugeben. Grob gehackter Knoblauch zugeben. Das Gemüse rösten bis es braune Ränder zeigt. In der Mitte der Pfanne eine Fläche freischaufeln.

Tomate in kleinen Stücken zugeben, etwas dünsten, Passata zugeben und weiterdünsten. Nach ca. 2 Minuten Tomaten und Gemüse vermischen und unter gelegentlichem Wenden weiterrösten.

Das Gemüse sollte rund eine halbe Stunde gemächlich rösten. Gegen Schluss Temperatur erhöhen und mit 2dl Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Rest des Weines und Madeira zugeben und nochmals etwa zur Hälfte einkochen lassen. Gemüse über das Fleisch geben und die Bouillon zugeben. Das Fleisch sollte gut bedeckt sein. Die Kräuter, am besten in einem Gewürzsäcklein zugeben, etwas Pfeffer und ca. 3 1/2 Stunden zugedeckt auf der Herdplatte simmern lassen. Während der Schmorzeit 2 bis 3 Mal etwas aufrühren und bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen.

Das Fleisch ist gar, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, Gemüseteile abstreifen und auf einem Teller auskühlen lassen, bis es sich von Hand von den Knochen abfieseln lässt. Das ist Sisyphus-Arbeit, da man darauf achten muss, dass möglichst keine Knochen und Knorpelteile am Fleisch hängen bleiben.

Derzeit Sud absieben und austropfen lassen. Sobald er genügend erkaltet ist, in den Kühlschrank stellen. Fleisch ebenfalls in die Kühle stellen.

Am zweiten Tag:

Auf der Oberfläche des kalten Sudes hat sich eine orangefarbene Fettschicht gebildet, die sich nun leicht mit einem Löffel abheben lässt. Danach den Sud aufwärmen und etwas einkochen lassen. Das Fleisch zugeben, nochmals einen Schuss Madeira zugeben und eine weitere Stunde simmern lassen. Auf das Abschmecken und Binden des kräftigen Ragoûts kann getrost verzichtet werden.

Anrichten und geniessen!

Wir haben es zusammen mit Rösti und Cima di Rapa (Stengelkohl) genossen.



Ochsenschwanz allseitig kräftig anbraten. Am besten geht das in einer währschaffen Eisenpfanne (meine ist die Black Star von Kuhn, Rikon), da bleibt bestimmt nichts kleben.



Ochenschwanz schmoren, natürlich mit Deckel.



Die Fettschicht vom erkalteten Sud abheben, darunter erscheint der glänzende, gelierte Sud.



Bon Appetit!