



Terrine vom Ochsenchwanz, mit Gewürztraminer

Ein Rezept für die kalte Winterzeit, der man gerne in der warmen Küche trotzt. Es braucht Zeit: Da wird stundenlang geschmort, es fallen aber auch einige Arbeiten an. Der Ochsenchwanz wird angebraten und dann lange geschmort. Das weichgekochte Fleisch wird vom Knochen abgefielet und die Knochen nochmals geschmort. Der Sud wird abgesiebt und über Nacht im Kühlschrank gelagert, damit das gestockte Fett abgeschöpft werden kann.

Am anderen Tag wird der Sud einreduziert, Fleisch und Gemüse darin gekocht, schliesslich mit Portwein abgeschmeckt und in die Terrine gefüllt. Dann auskühlen lassen, zuerst bei Raumtemperatur, danach mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank. Alles in allem vergehen 2 Tage, ehe die Terrine servierbereit ist. Die Belohnung ist eine Terrine mit dem kräftigen und unverwechselbaren Gusto wie er nur vom Ochsenchwanz stammen kann.

Den Ochsenchwanz habe ich in eine hellen Fond mit reichlich Gewürztraminer geschmort, dieser steuert eine leicht liebliche (aber nicht süsse) Note bei. Das ist eine gute Ergänzung zum üppigen Fleischgeschmack des Ochsenchwanzes.

Zutaten (Terrine, ca. 5dl Inhalt)

Ochsenchwanz kochen

700g	Ochsenchwanz
3dl	Gewürztraminer
1	grosse Zwiebel
4	Lorbeerblätter
8	Nelken
1	grosses Rüebli
3dl	Gewürztraminer
ca. 4dl	Wasser

wenig Salz und Pfeffer
Bratbutter

Terrine zubereiten

ca.250g abgefieselter Ochsenschwanz
60g Rüebli
60g Lauchgrün
2,5dl eingekochte Sülze
2El Portwein

Zubereitung

Ochsenschwanz ringsum in Bratbutter anbraten und in einen Schmortopf geben.
Bratensatz mit Gewürztraminer ablöschen, etwas aufrühren und durch ein Sieb über den Ochsenschwanz giessen.

Zwiebel schälen und halbieren, dabei den Strunk stehen lassen, damit die Zwiebelhälften nicht auseinanderfallen. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken. Rüebli in grobe Stücke schneiden. Beides zum Ochsenschwanz geben und die Pfanne mit Wasser auffüllen bis der Ochsenschwanz gerade so bedeckt ist. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen (Daran denken: Der Sud wird später stark einreduziert).

Zugedeckt 3 bis 3 1/2 Stunden leicht köcheln lassen bis sich das Fleisch gut von den Knochen lösen lässt. Ochsenschwanz mit einer Schaumkelle herausheben und leicht auskühlen lassen. Das Fleisch mit den Fingern von den Knochen abfieseln. Fleisch beiseite stellen und die Knochen zurück in den Sud geben. Nochmals ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Sud durch ein Sieb, oder besser durch ein Gazetuch abgiessen, ausgekochte Zwiebel, Gewürze und Rüebli entsorgen. Sud etwas auskühlen lassen, dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Fleisch ebenfalls abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die gestockte Fettschicht mit einem Löffel von dem Sud, der nun zur Sülze geworden ist, abheben und wegwerfen. Sülze aufkochen und auf etwa 2dl einkochen.

Rüebli und Lauch in kleine Würfel schneiden. Fleisch wenn nötig mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen. Alles in der leicht köchelnden Sülze ca. 12-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Portwein zugeben und ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

Mit einem Löffel in die Terrine einschichten. Nur soviel Sud zugeben, dass das Fleisch gerade so knapp bedeckt ist. Einen Deckel darauflegen und auskühlen lassen. Sobald die Terrine nur noch zimmerwarm ist und der Sud zu gelieren beginnt, Deckel abheben und nach einer halben Stunde erneut auflegen. Das gibt eine gleichmässige Oberfläche. Für mindestens 3-4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Anrichten Terrine ca. 5 Minuten in ein heisses Wasserbad stellen, damit sie sich besser aus der Form lösen lässt.





3 1/2 Stunden schmoren



Schmorsud abseihen



Fleisch abfieseln



Zutaten Terrine (Am Folgetag bereitgestellt)

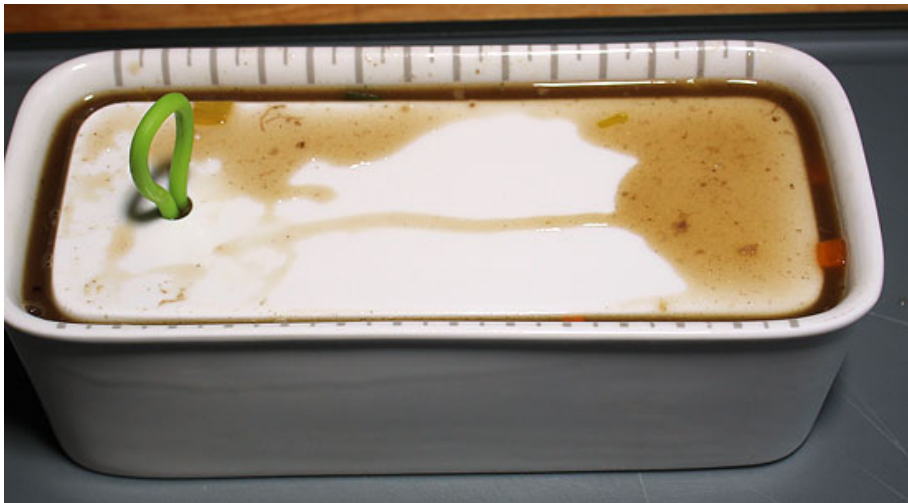


Fett vom gelierten Sud abschöpfen



Gelierter Sud aufkochen und einreduzieren





Terrine abgedeckt im Kühlschrank auskühlen



Ochsenschwanz mit pikanter Sauce angerichtet