

Ochsenbäckchen in Portwein-Schokoladensauce

Ochsenbäckchen in Portwein-Schokoladensauce mit Honigkarotten und Kartoffelstampf mit Schwarzbrot-Trüffel-Crumble – ein Rezept von Hans-Joachim Fandel, dem Grill & Chill-Master aus Sankt Augustin. Das Rezept findet ihr (neben vielen anderen köstlichen Rezepten) in dem Buch „Sterne- und Gerneköche“. Eine Sammlung von Rezepten von Sterneköchen und Hobbyköchen. Der Erlös dieses Buches fließt in die Wohnungslosenhilfe des VFG Bonn, der Menschen in besonderen sozialen Schwierigkeiten unterstützt.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 180 Min. · Gesamtzeit 240 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Ochsenbäckchen
Karotten
Kartoffeln
Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren)
Zwiebel
Butter / Trüffelbutter / Butterschmalz
Schwarzbrot
Honig
Milch / Sahne
Rinderbrühe
Tomatenmark
Port- und Rotwein
Bitterschokolade (70% Kakao)
Salz & Pfeffer
brauner Zucker
Muskatnuss
Lorbeerblatt
Wacholderbeeren
Piment

Zubereitung

1. Die Ochsenbäckchen parieren (grobe Sehnen entfernen) und in heißem Butterschmalz von allen Seiten in einem Bräter gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und die entfernten Sehnen mit grob gehackten Zwiebeln im Bräter anrösten.
2. Nach und nach grob gewürfelte Möhren, Sellerie und das Lauchgemüse hinzugeben und ebenfalls gut anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Esslöffel Tomatenmark mit anrösten.
3. Braunen Zucker hinzugeben und dann mit reichlich Portwein ablöschen. Gut einreduzieren lassen und nochmals mit Port- und Rotwein sowie mit Rinderbrühe auffüllen.

- 4.** Lorbeerblatt, Piment und 3-4 zerdrückte Wacholderbeeren hinzugeben. Jetzt geben wir die Bäckchen zurück in den Bräter und schmoren die Bäckchen bei 160-180°C gut drei Stunden mit geschlossenem Deckel im Backofen. Geht auch im Dutch Oven auf dem Grill.
- 5.** Anschließend die Bäckchen aus dem Topf nehmen und die Sauce passieren. Jetzt noch etwas Portwein und zwei bis drei Riegel Bitterschokolade in die Sauce einrühren. Sauce abschmecken und ggf. mit etwas Saucenbinder binden.
- 6.** Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und mit Salz garkochen. Milch, Sahne und Butter in einer Sautoire erhitzen. Die Kartoffeln abschütten, ausdampfen lassen und dann mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf zerdrücken und nach und nach Milch, Sahne und Butter unterheben.
- 7.** Mit Muskatnuss, Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken.
- 8.** Für den Schwarzbrot-Trüffel-Crumble Trüffelbutter in einer Sautoire erhitzen und mit der Hand grob zerriebenes Schwarzbrot einrühren und in der Trüffelbutter anrösten.
- 9.** Für die Honigkarotten gleichgroße Karotten schälen und in einer Casserole Butter zerlassen, die Karotten mit Salz und Honig würzen und bei kleiner Hitze dünsten.