

AUFGETISCHT - DAS INNVIERTEL

Rezept von Wolfgang Wohlschlager, Kammer 5, Ort im Innkreis

OSSO BUCCO VOM REH MIT POMMES DAUPHINE, WILDEM BROKKOLI UND BUTTERNUSSKÜRBIS

8 Stk. Beinscheiben (Stelze) ca. 4cm dick geschnitten (ca. 1,4kg)

Marinade:

10g Thymianzweige
10g Rosmarinzweige
1 große Knoblauchzehe
1 Orange
1/2 Zitrone
1g Pfeffer gemahlen
9g Salz
40g Olivenöl

Von Thymian und Rosmarinzweige die Stiele entfernen (Stiele brauchen wir für die Sauce).

Anschließend das Grün mit der geschälten Knoblauchzehe fein hacken.

Von Orange und Zitrone brauchen wir nur die Zesten. Mit einer feinen Reibe die Schale in eine Schüssel reiben.

Mit restlichen Zutaten und Olivenöl alles in einer Schüssel vermischen und die Scheiben vom Reh damit marinieren.

In einem passenden Topf die marinierten Scheiben heiß in Olivenöl von beiden Seiten anbraten und wieder beiseitestellen.

Rehfond (zum Aufgießen)

600g Rehknochen (klein geschnitten)

30g Tomatenmark

Abschnitte und Schale vom Gemüse der Sauce

Lorbeerblätter, schwarze Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Rehknochen in einem Topf mit Farbe anbraten.

Tomatenmark begeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit Wasser bedeckt aufgießen und zum Kochen bringen.

Wenn aufgekocht den entstehenden Schaum abschöpfen, auf mittlerer Hitze zurück schalten, bis es nur noch minimal köchelt.

Gewürze begeben und ca. 1 - 2 Stunden ziehen lassen.

Mit diesem Fond gießen wir die Sauce auf!

Sauce:

150g Knollensellerie

100g Karotten

100g gelbe Karotten

200g Stangensellerie

200g Zwiebel

2Stk Knoblauchzehen

300g Tomaten

40g Tomatenmark

0,5L Rotwein

Das Gemüse waschen und anschließend bis auf die Tomaten schälen (die Schale aufheben und für den Fond zur Seite geben). Alles in ca. 2x2cm große Stücke schneiden.

Wurzelgemüse (Knollensellerie und die Karotten) extra in eine Schüssel geben, Stangensellerie, Zwiebel, Knoblauch und die Tomatenstücke auch.

In dem Topf, wo die Beinscheiben angebraten worden sind, das Wurzelgemüse zuerst wieder in Olivenöl schön mit Farbe anbraten. Restliches Gemüse begeben und weiter anbraten.

Tomatenmark begeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Mit Rotwein nach und nach ablöschen und leicht einkochen.

Mit Rehfond aufgießen und aufkochen, den entstehenden Schaum abschöpfen.

Die angebratenen Beinscheiben in den kochenden Fond geben und zugedeckt im Backrohr bei 180 Grad ca. zwei Stunden schmoren.

Nach der Zeit die Beinscheiben anstechen, ob sie schon weich sind, gegebenenfalls nochmals eine halbe Stunde drinnen lassen.

Wenn alles fertig ist, die Beinscheiben rausnehmen, die Sauce durch ein Sieb leeren und die Sauce ein wenig einkochen lassen und zur gewünschten Stärke mit angerührtem Maizena eindicken.

Pommes Dauphine

Brandteig:

150ml Milch

20g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

75g Mehl

2Stk Eier

Milch und Butter mit Gewürzen gemeinsam aufkochen.

Mehl mit einem Kochlöffel einrühren und „abbrennen“. Leicht überkühlen lassen und anschließend die Eier nach und nach in der Küchenmaschine einarbeiten.

250g gekochte / fein gepresste mehligte Kartoffeln

Die fein gepressten Kartoffeln in die Brandteigmasse einarbeiten.

Im besten Fall alles im lauwarmen Zustand zu einem Teig verarbeiten.

Anschließend im Kühlschrank kaltstellen.

Mit normalem Speiseöl benetzte Löffel und mit der Handfläche Nocken formen und auf ein Backpapier setzen. In heißem Öl ausbacken.

Wilder Broccoli

300g Wilder Broccoli

Die einzelnen Blätter wegschneiden und gegebenenfalls halbieren.

In Salzwasser bissfest kochen, anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Mit dem Saft einer halben Zitrone und Salz abschmecken.

Butternusskürbis

700g Butternusskürbis (Stück ohne Innengehäuse)

In fingerdicke Scheiben schneiden und schälen.

Mit einem runden Ausstecher ausstechen und mit dem Messer halbieren.

Alles an Resten vom Kürbis entsaften.

Fond:

70g Kristallzucker

100ml Apfelessig

1Stk Lorbeerblatt

1Stk Sternanis

2Stk Kardamom

6Stk schwarze Pfefferkörner

2Stk Nelken

Zucker in einer kleinen Sauteuse mit einem kleinen Schuss Wasser langsam karamellisieren, bis der Zucker leicht braun wird. Gewürze begeben. Mit dem Essig ablöschen und bei kleiner Hitze einkochen lassen

250ml entsafteter Kürbissaft

150ml Apfelsaft

Kürbis und Apfelsaft begeben und nochmals ein paar Minuten leicht einkochen lassen.

In diesem Fond die ausgestochenen Kürbishälften bissfest kochen, je nach Stärke und Dicke des Kürbisses ca. 6 Minuten. Kürbisstücke rausnehmen und den Fond bei starker Hitze einkochen.

Mit 50g in kleine Würfel geschnittene kalter Butter montieren und die Kürbisstücke wieder begeben und salzen.