

MARCEL SCHIEFER, RESTAURANT SCHORN

SAUERBRATEN VON DER OCHSENBACKE MIT KARTOFFEL-ROSINEN PRALINE, APFELCONFIT UND ROH MARINIERTEM SPITZKOHLSALAT

Spitzkohlsalat

1 Spitzkohl
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zucker
Weißer Balsamico

Den Spitzkohl waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann in ganz feine Streifen schneiden und mit Pfeffer, Salz, Öl und Zucker marinieren.

Apfelconfit

4 Äpfel (Golden Delicious)
100g brauner Zucker
20g Honig
Zitrone

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden (ohne Kerne). Zucker und Honig karamellisieren, die Äpfel und den Saft einer Zitrone dazu geben. Das Ganze unterrühren und ca. 5 Minuten einkochen.

Kartoffel-Rosinen Praline

250g gekochte, ausgedampfte Kartoffeln
2 Eigelb, 20g Butter
100g Rosinen
Pfeffer, Salz, Muskat, Paniermehl

Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen, Eigelb, Rosinen und Mandeln untermengen und die Butter einarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und die Masse kalt stellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese panieren und kalt stellen.

Ochsenbacke

3 Ochsenbacken
1 Karotte, ½ Stange Lauch
1 Gemüsezwiebel, ½ Kopf Sellerie
10 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian, 4 Nelken
4 Wacholderbeeren, 2 Knoblauchzehen
Salz
30g Tomatenmark
500 ml Rotwein,
200 ml Balsamicoessig
100g Rübennkraut
1L Kalbsfond (wahlweise auch
Hühner- oder Gemüsefond)

Das Gemüse waschen und in große Würfel schneiden. Die Ochsenbacke parieren, in Öl kräftig anbraten, das Gemüse dazu geben und anrösten. Tomatenmark hinzufügen, kurz anrösten und mit dem Rotwein, Balsamico und Rübennkraut ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und die Kräuter und Gewürze hinzugeben. Das Ganze bei 180°C im Ofen ca. 2-3 Stunden schmoren. Darauf achten, daß die Backen nicht zu weich werden, da sie sonst zerfallen. Die fertigen Backen aus dem Fond nehmen und den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Den Fond nach Bedarf einreduzieren, mit Pfeffer, Salz, Balsamicoessig und Rübennkraut süß-säuerlich abschmecken. Evtl. mit Stärke binden.

Die Backen in Scheiben schneiden und in der Soße erhitzen. Die Kartoffelpraline bei 170°C goldgelb frittieren und das Ganze mit dem Apfelconfit und dem Spitzkohlsalat anrichten.

MARCEL SCHIEFER



DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE