

OCHSENSCHWANZCRÊPINETTE

mit Burgunder Sauce



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Ochsenschwanz (die dicken, fleischhaltigen Stücke)
- 1 Schweinenetz (gut gewässert)
- 1 Flasche Rotwein (am besten ein Burgunder)
- 4 große Karotten
- 1 Sellerie
- 4 große Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- weißer Pfeffer
- Lorbeer
- Piment
- Nelke

Rezept:

Landhaus Schulze-Hamann in Blunk

Zubereitung:

Den Schwanz durch die Gelenke in einzelne Wirbel zerschneiden. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einem großen, flachen Topf anbraten. Wenn die Stücke schön braun sind, aus dem Topf nehmen, das in grobe Stücke geschnittene Gemüse dazugeben und weiter anbraten. Hat das Gemüse eine schöne Färbung angenommen, wird das Tomatenmark zugegeben und mitgeröstet. Mit etwas Rotwein ablöschen und den Wein einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholt man 3 mal, damit sich eine schöne dunkle Sauce bildet. Die Gewürze zugeben. Dann die Stücke des Schwanzes wieder in die Sauce legen, mit Wasser bedecken und ca. 2 Std. bei 150 °C im Ofen langsam ganz weich schmoren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen und weiter einkochen lassen, bis sich eine schöne Bindung bildet. Die Stücke vom Schwanz werden, nachdem sie ein wenig abgekühlt sind, vom Fleisch befreit. Dabei muss beachtet werden, dass die Knorpel sauber entfernt werden. Die Fleischstücke zu einem länglichen Kloß formen und mit einem gut gewässerten Schweinenetz dünn umhüllen. Dabei beachten, dass der Kloß fest wird. Nun die Klöße leicht in Butter anbraten. Vorsicht: Sie zerfallen leicht. Zum Schluss die Crêpinette auf einem Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.

Dazu passt ein leichtes Kartoffelpüree und ein kräftiger Rotkohl. Als Getränk ein guter Rotwein oder ein Glas vom „Sylter Hopfen“.

Weitere Rezepte unter www.qualitaetsrindfleisch-sh.de

