

Gekochtes Verborgenes

mit Apfeln und Schnittlauchsauce

Verborgenes, gekocht

Die Knochen kurz blanchieren, abschrecken und mit kaltem Wasser wieder zustellen. Fleisch, Wurzelgemüse, Kräuter und Gewürze dazugeben. Etwa 1,5 Stunden langsam dahinköcheln lassen. Fleisch herausnehmen und auskühlen lassen. Suppe abseihen und abschmecken.

Apfeln

Apfel reiben und mit Zitronensaft marinieren. Kren reiben und mit Salz, Pfeffer und Zucker zum geriebenen Apfel mischen.

Schnittlauchsauce

Die Semmel grobwürfelig schneiden und mit der Milch einweichen. Mit dem Pürierstab fein mixen, das Yoghurt dazugeben, salzen, pfeffern und den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

Beef Tartar

Alle Zutaten fein hacken und mit dem Faschierten und etwas Olivenöl vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Zutaten

für 4 Portionen

2 Stück „Verborgenes“
(Schulterblattdeckel)
500 g Rindsknochen
1 Karotte
1 gelbe Rübe
½ Sellerie
1 Petersilwurzel
Liebstöckel
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

1 Apfel
Kren
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
1 TL Zucker

250 ml Yoghurt
50 – 100 ml Milch
1 alte Semmel
Salz, Pfeffer
1 kl. Bund Schnittlauch

Zutaten

für 4 Portionen

250 g Weißes Scherzel oder
Zapfen, doppelt faschiert
6 Kapernbeeren
2 Essiggurkerl
1 Schalottenzwiebel
Salz, Pfeffer, Senf, Tabascosauce
Petersilie, Knoblauch
2 EL Olivenöl

Zwiebelmarmelade

Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem Zucker karamelisieren, salzen, pfeffern, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Je nach Konsistenz des Zwiebel eventuell etwas Wasser dazu und nochmals einköcheln lassen.

Zutaten

3 - 4 rote Zwiebel (wahlweise auch normale Zwiebel oder Schalottenzwiebel)
3 - 4 EL Zucker
Salz, Pfeffer
250 ml Rotwein, ev. Wasser

Roulade mit Hammerfleisch und Dörrzwetschken

Die Dörrzwetschken grob hacken, Schalotten fein hacken. Schalotten anschwitzen, Zwetschken mitrösten und mit Zwetschkenschnaps ablöschen. Mit ein wenig Gemüsefond aufgießen, würzen und leicht einkochen lassen.

Die Schnitzel der Länge nach halbieren, dünn klopfen, Innenseite würzen und mit Senf bestreichen. Je 1 Scheibe Hammerfleisch darauf legen und die Dörrzwetschkenpaste darauf streichen. Einrollen und mit Holzspießen fixieren. Kurz rundherum anbraten und ca. 15 Minuten bei 140° C im Rohr ziehen lassen.

Zutaten

für 4 Portionen

4 dünne Schnitzel von der Schale oder vom Zapfen (á 180-200 g)
8 Scheiben Hammerfleisch
50 g Dörrzwetschken
1 Schalottenzwiebel
Salz, Pfeffer, Zwetschkenschnaps
Gemüsefond

Jus

Die Knochen im Backrohr bei 160° C braun braten. Das Wurzelgemüse und den Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in einem großen Topf langsam anrösten. Die Parüren mitrösten. Wenn alles eine schöne Röstfarbe hat, das Tomatenmark dazugeben und langsam dunkelbraun rösten. Mit der Hälfte vom Rotwein ablöschen und einreduzieren. Die Knochen dazu geben und im Topf ein wenig weiterrösten. Wieder 1/3 des Rotweins dazu, einreduzieren und wieder leicht anbräunen lassen. Den restlichen Rotwein dazugießen und wieder einkochen lassen.

Den Topf mit Gemüsefond bzw. Wasser auffüllen und kochen lassen bis ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist. Wieder aufgießen, leicht einkochen lassen und dann durch ein feines Sieb in einen anderen Topf abseihen.

Zutaten

500 g Kalbsknochen
Parüren vom Rindfleisch
2 Karotten
1 gelbe Rübe
1 Zwiebel
¼ Sellerie
3 EL Tomatenmark
1L Rotwein
Gemüsefond / Wasser
Salz, Pfeffer



Die Flüssigkeit so lange einkochen, bis sie eine dickflüssige, sirupartige Konsistenz hat.

Wichtig ist, am Anfang nicht zu viel zu würzen, da durch das Reduzieren der Jus sonst zu intensiv gewürzt ist.

Geschmorter Brustspitz

Das Backrohr auf 220° C vorheizen. Das Fleisch würzen und auf ein befettetes Blech geben. Nach einer halben Stunde die Temperatur auf 180° C zurück drehen und mit dem Rotwein übergießen. Nach einer weiteren halben Stunde auf 150° C reduzieren und immer wieder mit Schmorflüssigkeit übergießen. Eventuell mit ein wenig Wasser aufgießen und noch etwa eine Stunde braten lassen. Dabei immer wieder mit Schmorflüssigkeit übergießen und mit Alufolie abdecken.

Den Bratensaft in einen Topf gießen, einreduzieren lassen und ein wenig Jus dazugeben. abschmecken und über die geschnittenen Tranchen gießen.

Zutaten

für 4 Portionen

600 – 800 g Brustspitz
Rosmarin, Thymian
Knoblauch
Salz, Pfeffer
250 ml Rotwein
Öl