

# Bacchus-Vinothek

## DER FEINSCHMECKER

### Ochsenbäckchen mit Pastinaken und Gremolata

© Sascha Stemberg aus dem Restaurant Haus Stemberg in Velbert

#### Zutaten

Für 4 Personen

##### Ochsenbäckchen

5 in feine Streifen geschnittene Schalotten

80g Knollensellerie

80g Karotten

100g kleine, braune Champignons

1 Stange Porree

1 kg geputzte Ochsenbäckchen

(Parüren vom Metzger mitgeben lassen, alternativ 2 kg Ochsenbäckchen selbst putzen)

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3-4 EL Butterschmalz

1 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

1 TL Kümmel

1 TL weiße Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

2 EL brauner Zucker

800 ml Burgunder

800 ml Rinderfond

evtl. etwas kalte Butter zum Binden



# Bacchus-Vinothek

## **Gremolata**

1 Bund glatte Petersilie  
5 EL Olivenöl  
1 EL geröstete Sonnenblumenkerne

1 EL Salt und abgeriebene Schale von 1/2 Biozitrone  
Meersalz

## **Pastinaken**

600g Pastinaken  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Blaumohn

## **Zubereitung**

**Vorbereitungszeit:** 90 Minuten

**Kochzeit:** 240 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### **Ochsenbäckchen**

1 Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln. Porree putzen, den weißen Teil in feine Ringe schneiden, Rest anderweitig verwenden.

2 Die Ochsenbäckchen halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem heißen Topf in Butter-schmalz die Bäckchen rundherum anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

3 Die Parüren unter ständigem Rühren kräftig anschmoren. Die Schalotten hinzufügen, nach kurzer Zeit Sellerie und Karotten dazugeben. Alles weiter anschwitzen, bis es schön gebräunt ist. Champignons und Porree kurz mit anschwitzen, nach etwa 3 Minuten das Tomatenmark und die Gewürze mit in den Topf geben. Kräftig anschwitzen, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit dem Burgunder ablöschen.

4 Backofen auf 100 Grad vorheizen. Den Wein bis auf einen kleinen Teil einreduzieren lassen. Nun das Fleisch und den Rinderfond hinzugeben. Das Ganze mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei 100 Grad 3–4 Stunden garen. Dann die Bäckchen herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.



# Bacchus-Vinothek

5 Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, abschmecken oder mit ein wenig kalter Butter leicht binden. Die Ochsenbäckchen aufgeschnitten in der warmen Sauce servieren.

## **Gremolata**

1 Die Petersilie vom Strunk befreien und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit Salz abschmecken.

## **Pastinaken**

1 Pastinaken schälen und in Längsstreifen schneiden.

2 Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pastinaken bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten darin andünsten. Backofen auf 170 Grad vorheizen.

3 Pastinaken weitere 8 Minuten im Backofen ziehen lassen, danach herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Mohn bestreuen.

4 Die Bäckchen in vier tiefen vorgewärmten Tellern mit reichlich Sauce anrichten. Die noch heißen Pastinaken anlegen und die Gremolata über das Gericht geben.

<https://www.feinschmecker.de/rezepte/ochsenbaeckchen-mit-pastinaken-und-gremolata>

