


Lafers: Ochsen-Kotelett mit Madeira-Rosinen-Soße und Nuss-Butter-Püree

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-ochsen-kotelett-mit-madeira-rosinen-soe-nuss-butter-puree](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-ochsen-kotelett-mit-madeira-rosinen-soe-nuss-butter-puree)

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 50 g Rosinen
- 150 ml Madeira
- 1 Ochsenkotelett, ca. 1,5 kg
- 50 g Butterschmalz
- 0,5 Knolle Knoblauch
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 2 Schalotten
- 0,5 TL Pfeffermischung, schwarz
- 130 g Butter
- 300 ml Rinderfond
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Milch
- 3 Stiele Petersilie, glatt
- 1 Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorheizen.

50g Butter kaltstellen. Für die Soße die Rosinen 15 Minuten in dem Madeira einweichen.

Das Ochsen-Kotelett am Knochen einschneiden, aber nicht das Fleisch vom Knochen trennen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten 5 Minuten anbraten.

Den ungeschälten Knoblauch sowie Rosmarin- und Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Das Kotelett samt Aromaten und Bratfett auf ein mit Alufolie belegtes Backblech geben und im Backofen etwa 25 Minuten garen. Anschließend herausnehmen und warmstellen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser weichgaren.

Schalotten schälen und klein würfeln. Die Pfeffermischung im Mörser grob zerstoßen. Schalotten und Pfeffer in 30g Butter anschwitzen. Nun die eingelegten Rosinen mit dem Madeira zugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die kalten Butterwürfel zugeben und unter Schwenken die Soße damit binden. Zuletzt mit Salz würzen.

Die restlichen 50g Butter in einer Pfanne schmelzen und bei milder Hitze so lange schäumen lassen, bis diese hellbraun ist. Die Milch in einem Topf 3 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die fertig gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der heißen Milch und der Nuss-Butter verrühren und falls nötig, mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Petersilie fein hacken. Das Nuss-Butter-Püree auf Tellern anrichten, die Soße darum verteilen und das in Tranchen geschnittene Ochsenskotelett auf dem Püree anrichten. Das Ganze mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Reiner Calmund

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 5.3.2011