

Kulinarisches rund um Trier

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Geschmortes Ochsenbacken-Gulasch mit Kartoffel-Mangold-Gemüse

Rhabarber-Tiramisu

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

Ochsenbacken-Gulasch

Zutaten

1,2 - 1,5 kg Ochsenbacken
Salz/Pfeffer
1,5 kg Zwiebeln
200 g Knollensellerie
150 g Lauch
2 El Tomatenmark
3 TI Paprikapulver
2 TI Kümmel
3 Lorbeerblätter, getrocknet/frisch
3 Kardamomkapseln
2 TI Pfeffer, schwarz, ganz
3 Zehen Knoblauch, geschält und angedrückt
200 ml Rotwein
100 ml Madeira
1l Rinderfond
50 g Bitterschokolade 90 %
100 ml Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln schälen, vierteln, in Olivenöl goldbraun anbraten und gleich ordentlich mit Salz würzen.

Ochsenbacken von den groben Sehnen befreien und in mundgerechte gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Zucker würzen und separat dunkel anbraten.

Tomatenmark zu den Zwiebeln dazugeben und mitrösten.

Lauch dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Die angebratenen Fleischstücke zu dem Zwiebelansatz dazugeben.

Mehrmals mit Rotwein und Madeira ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Bitterschokolade und Knollensellerie dazugeben, danach mit Rinderfond bedecken.

Das ganze ca. zwei Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Ochsenbackenstücke weich geworden sind.

Tipp: Falls die Sauce noch nicht die gewünschte Bindung hat, kann man diese mit ein bisschen in Rotwein aufgelöster Speisestärke abbinden.

Schmandtopping

Zutaten

250 g Schmand
3 El Olivenöl
½ Zehe Knoblauch, gerieben
Schuss Zitronensaft
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Den Schmand mit dem Olivenöl, dem geriebenen Knoblauch und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Mangold-Gemüse

Zutaten

500 g kleine Kartoffeln
100 ml Olivenöl
400 g Mangold
2 Blätter Salbei
6 Stiele Olivenkraut
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und im Ganzen in einem Bräter in Olivenöl bei niedriger Hitze langsam goldbraun braten und mit Salz würzen.

Mangoldstiele und Blätter voneinander trennen.

Die Stiele in 1 cm breite Stücke schneiden und zwei bis drei Minuten in Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken.

Die Blätter ebenfalls für eine Minute blanchieren und in das Eiswasser geben.

Den blanchierten Mangold in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Wenn die Kartoffeln goldbraun und gar sind, den Mangold hinzugeben und kurz bei großer Hitze anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenkraut und die Salbeiblätter hacken, dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen, damit die Gewürze ihr Aroma entfalten.

Frühlingsalat mit French-Dressing

Zutaten Dressing

1 Ei
1 Knoblauchzehe
250 ml Rapsöl
2 El grober Senf
4 El Weißweinessig
100 ml Sprudelwasser
½ Stück Zitronen-Saft und Abrieb
1 Prise Zucker
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Salat

1 Bund Radieschen
½ Stange Rettich
1 Fenchel
3 Romanasalatherzen

Zubereitung

Für das Dressing das Ei mit dem Senf, Zucker, Essig, Zitronensaft und -abrieb in einen Mixbecher geben und kurz mit dem Stabmixer pürieren. Die Knoblauchzehe in den Mixbecher hineinreiben.

Nach und nach ganz langsam das Rapsöl einmischen, um eine Mayonnaise/Emulsion herzustellen. Zum Schluss das Sprudelwasser einmischen, um eine cremig-flüssige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer und nach Geschmack mit einem Spritzer Zitrone oder Essig abschmecken.

Für den Salat die Radieschen vom Grün abtrennen, waschen und vierteln. Den Rettich schälen, der Länge nach halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln.

Den Fenchel waschen, halbieren und in 1 mm dicke Scheiben hobeln. Die Romanasalatherzen halbieren den Strunk rausschneiden. Die Blätter waschen; danach in Streifen schneiden. Alles miteinander vermischen. Kurz vor dem Servieren mit dem French-Dressing anmachen oder das Dressing separat servieren.

Rhabarber-Tiramisu

Zutaten Rhabarberragout

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Vanilleschote
Saft von ½ Zitrone
200 ml Rhabarbersaft (Direktsaft)

Zutaten Mascarponecreme

5 Eigelb
100 g Vanillezucker
750 g Mascarpone
125 g Löffelbiskuit
100 ml Kaffeelikör
50 ml Rhabarbersaft (Direktsaft)
Kakaopulver
frische Minze als Deko
Puderzucker

Zubereitung

Für das Rhabarber-Ragout den Rhabarber grob schälen und in 3 – 4 cm lange Stücke schneiden. Zucker karamellisieren und die Rhabarberstücke dazugeben. Zitronensaft und Vanilleschote dazugeben und mit Rhabarbersaft ablöschen.

Einmal aufkochen, drei Minuten köcheln lassen und dann zum Auskühlen beiseite stellen.

Für die Mascarponecreme das Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst und die Masse schön cremig ist. Mascarpone dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren.

In einer Auflaufform den Kaffeelikör mit dem Rhabarbersaft mischen und die Löffelbiskuits darin auslegen. Die eingeweichten Löffelbiskuits dann mit Kakaopulver bestäuben.

In Gläser schichtweise die eingeweichten Löffelbiskuits, die Mascarponecreme und das Rhabarberragout einfüllen. Kalt stellen.

Rhabarber-Spritz

Zutaten

200 – 300 ml Rhabarber-Sud von der Zubereitung des Rhabarberragouts

750 ml Mineralwasser

750 ml Sekt

nach Belieben: Rhabarbersaft (Direktsaft)

restliche Rhabarberstücke als Deko

Zubereitung

Den Rhabarber-Sud auf vier Gläser verteilen und gleichmäßig mit Mineralwasser Sekt aufgießen. Nach Belieben Rhabarbersaft hinzufügen und mit Rhabarberstücken dekorieren.

Guten Appetit!