

Gefüllter Ochsenschwanz an Barolojus

Zutaten (8 Personen)

- › ca. 5 kg große Ochsenschwänze
- › 500 g Schweinenetze (Metzgerei)
- › 2 Zwiebeln grob gewürfelt
- › 2 Karotten
- › 1/2 Sellerie
- › 1/2 Stange Lauch
- › 1 l Rotwein
- › 1 l Rinderbrühe
- › 2 EL Tomatenmark
- › Knoblauch
- › Rosmarin, Thymian
- › Salz, Pfeffer
- › Mehl
- › 400 g Kalbsbrät (Metzger)
- › 10 g getrocknete Steinpilze
- › feingehackte Petersilie
- › Alufolie

Zubereitung

Ochsenschwanz in große Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mehlieren und in heißem Öl scharf anbraten. Das Gemüse (Lauch etwas später) ebenfalls kurz anbraten und zum Schluss das Tomatenmark mit anrösten. Mit Rotwein und Rinderfond ablöschen. Im Backofen bei ca. 170° zugedeckt 2-3 Stunden schmoren lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen gut ablösen lässt.

Ochsenschwanzstücke aus dem Fond herausnehmen, Fond passieren und bis zur Jus einreduzieren lassen. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen. Darauf achten, dass es am Stück bleibt. Steinpilze in wenig Wasser einweichen (1 Stunde) und feinhacken. Das Kalbsbrät mit den Steinpilzen und der Petersilie vermischen, kühl stellen.

Das gut gewässerte Schweinenetz gut abtropfen lassen. Einen kleinen Metallring (6-7 cm Durchmesser) mit Schweinsnetz auslegen, ausgelösten Ochsenschwanz am Rand herum einfüllen und dann das Brät mit einem Spritzbeutel in die Mitte stramm einfüllen. Glatt streichen und mit dem überhängendem Schweinsnetz zusammenwickeln. Danach mit einem Aluminiumband verstärken. In einem breiten Topf mit Öl die Schwänze beidseitig kurz anbraten, mit etwas Bratenfond angießen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Den reduzierten Bratenfond mit Barolo verfeinern und mit kalten Butterstückchen aufmontieren. Vom Schwanz die Folie entfernen und auf vorgewärmten Teller servieren.